SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 157° - Numero 154

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Lunedì, 4 luglio 2016** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 7 giugno 2016.

Riconoscimento del Consorzio di Tutela Kiwi di Latina IGP e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la IGP «Kiwi di Latina».

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (CE) n. 1151/2012 del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;

Viste le premesse sulle quali è fondato il predetto Regolamento (CE) n. 1151/2012 ed, in particolare, quelle relative alle esigenze dei consumatori che, chiedendo qualità e prodotti tradizionali, determinano una domanda di prodotti agricoli o alimentari con caratteristiche specifiche riconoscibili, in particolare modo quelle connesse all'origine geografica.

Considerato che tali esigenze possono essere soddisfatte dai consorzi di tutela che, in quanto costituiti dai soggetti direttamente coinvolti nella filiera produttiva, hanno un'esperienza specifica ed una conoscenza approfondita delle caratteristiche del prodotto;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità europea - legge comunitaria 1999;

Visto l'art. 14 della citata legge 21 dicembre 1999 n. 526, ed in particolare il comma 15, che individua le funzioni per l'esercizio delle quali i Consorzi di tutela delle DOP, delle IGP e delle STG possono ricevere, mediante provvedimento di riconoscimento, l'incarico corrispondente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visti i decreti ministeriali 12 aprile 2000, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 97 del 27 aprile 2000, recanti «disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)» e «individuazione dei criteri di rappresentanza negli organi sociali dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)», emanati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in attuazione dell'art. 14, comma 17, della citata legge n. 526/1999;

Visto il decreto 12 settembre 2000, n. 410 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 9 del 12 gennaio 2001 - con il quale, in attuazione dell'art. 14, comma 16, della legge n. 526/1999, è stato adottato il regolamento concernente la ripartizione dei costi derivanti dalle attività dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP incaricati dal Ministero;

Visto il decreto 12 ottobre 2000 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 272 del 21 novembre 2000 - con il quale, conformemente alle previsioni dell'art. 14, comma 15, lettera *d)* sono state impartite le direttive per la collaborazione dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP con l'Ispettorato centrale repressione frodi, ora Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), nell'attività di vigilanza;

Visto il decreto 10 maggio 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 134 del 12 giugno 2001 - recante integrazioni ai citati decreti del 12 aprile 2000;

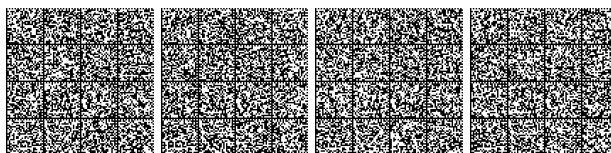
Visto il decreto legislativo 19 novembre 2004 n. 297, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 293 del 15 dicembre 2004 - recante «disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari»;

Visto il decreto 4 maggio 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 112 del 16 maggio 2005 - recante integrazione ai citati decreti del 12 aprile 2000;

Visto il decreto 4 maggio 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 112 del 16 maggio 2005 - recante modalità di deroga all'art. 2 del citato decreto del 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relativi ai requisiti di rappresentatività per il riconoscimento dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP;

Visto il decreto 5 agosto 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 191 del 18 agosto 2005 - recante modifica al citato decreto del 4 maggio 2005;

Visto il decreto dipartimentale n. 7422 del 12 maggio 2010 recante disposizioni generali in materia di verifica delle attività istituzionali attribuite ai Consorzi di tutela ai sensi dell'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526;

Visto il regolamento (CE) n. 1486 della Commissione del 20 agosto 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Comunità Europea L. 273 del 21 agosto 2004 con il quale è stata registrata la indicazione geografica protetta «Kiwi di Latina»;

Vista l'istanza presentata in data 29 aprile 2015 (prot. Mipaaf n. 3082 del 29/04/2015) dal Consorzio di Tutela Kiwi di Latina IGP con sede legale in Latina, Via Carducci n. 7, intesa ad ottenere il riconoscimento dello stesso ad esercitare le funzioni indicate all'art. 14, comma 15, della citata legge n. 526/1999;

Verificata la conformità dello statuto del consorzio predetto alle prescrizioni di cui ai sopra citati decreti ministeriali;

Considerato che la condizione richiesta dall'art. 5 del decreto 12 aprile 2000 sopra citato, relativo ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela, è soddisfatta in quanto il Ministero ha verificato che la partecipazione, nella compagine sociale, dei soggetti appartenenti alla categoria «produttori agricoli» nella filiera «ortofrutticoli e cereali non trasformati» individuata all'art. 4, lettera *b)* del medesimo decreto, rappresentano almeno i 2/3 della produzione controllata dall'Organismo di controllo nel periodo significativo di riferimento. Tale verifica è stata eseguita sulla base delle dichiarazioni presentate dal Consorzio richiedente e delle attestazioni rilasciate dall'organismo di controllo pubblico Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Latina, autorizzato a svolgere le attività di controllo sulla indicazione geografica protetta «Kiwi di Latina»;

Ritenuto pertanto necessario procedere al riconoscimento del Consorzio di tutela Kiwi di Latina IGP, al fine di consentirgli l'esercizio delle attività sopra richiamate e specificatamente indicate all'art. 14, comma 15, della legge 526/1999;

Decreta:

Art. 1.

1. Il Consorzio di Tutela Kiwi di Latina IGP è riconosciuto ai sensi dell'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999 n. 526 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dal medesimo comma, sulla IGP «Kiwi di Latina» registrata con regolamento (CE) n. 1486 della Commissione del 20 agosto 2004, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Comunità Europea L. 273 del 21 agosto 2004.

Art. 2.

1. Lo statuto del Consorzio di Tutela Kiwi di Latina IGP, con sede in Latina, Via Carducci n. 7, è conforme alle prescrizioni di cui all'art. 3 del decreto 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

2. Gli atti del consorzio, dotati di rilevanza esterna, contengono gli estremi del presente decreto di riconoscimento sia al fine di distinguerlo da altri enti, anche non consortili, aventi quale scopo sociale la tutela dei propri associati, sia per rendere evidente che lo stesso è l'unico soggetto incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali allo svolgimento delle funzioni di cui al comma 1 per la IGP «Kiwi di Latina».

Art. 3.

1. Il Consorzio di tutela di cui all'art. 1 non può modificare il proprio statuto e gli eventuali regolamenti interni senza il preventivo assenso del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Art. 4.

1. Il Consorzio di tutela di cui all'art. 1 può coadiuvare, nell'ambito dell'incarico conferitogli, l'attività di autocontrollo svolta dai propri associati e, ove richiesto, dai soggetti interessati all'utilizzazione della IGP «Kiwi di Latina» non associati, a condizione che siano immessi nel sistema di controllo dell'organismo autorizzato.

Art. 5.

1. I costi conseguenti alle attività per le quali è incaricato il Consorzio di cui all'art. 1 sono ripartiti in conformità a quanto stabilito dal decreto 12 settembre 2000 n. 410 di adozione del regolamento concernente la ripartizione dei costi derivanti dalle attività dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP incaricati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

2. I soggetti immessi nel sistema di controllo della IGP «Kiwi di Latina» appartenenti alla categoria «produttori agricoli», nella filiera ortofrutticoli e cereali non trasformati, individuata dall'art. 4, lettera *b)* del decreto 12 aprile 2000 recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP), sono tenuti a sostenere i costi di cui al comma precedente, anche in caso di mancata appartenenza al consorzio di tutela.

Art. 6.

1. L'incarico conferito con il presente decreto ha durata di tre anni a decorrere dalla data di emanazione dello stesso.

2. L'incarico di cui all'art. 1 del presente decreto, che comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel presente decreto, può essere sospeso con provvedimento motivato e revocato ai sensi dell'art. 7 del decreto 12 aprile 2000 recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

Il presente decreto entra in vigore dalla data di emanazione dello stesso, ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 7 giugno 2016

Il direttore generale: GATTO

16A04902

DECRETO 14 giugno 2016.

Autorizzazione al Consorzio Vini Colli Bolognesi, in Valsamoggia, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC «Colli Bolognesi», ai sensi dell'articolo 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare, di cui al provvedimento 9 agosto 2014.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto, in particolare, l'art. 72, paragrafo 1, del citato regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione UE della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'art. 38, paragrafo 5, regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, paragrafo 5 del regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'art. 72 del medesimo regolamento;

Ritenuto, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, paragrafo 5 del regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto, in particolare, l'art. 13 del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009;

Considerato che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione UE previsti dall'art. 109, paragrafo 3, e dall'art. 110 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato art. 72;

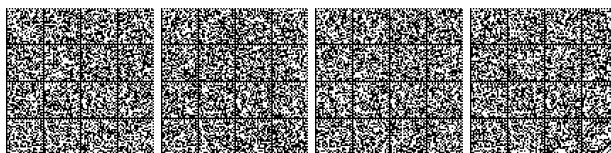
Ritenuto pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione UE dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 4 del 7 gennaio 2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto 7 novembre 2012;

Visto, in particolare, l'art. 2, comma 1, del citato decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'art. 118-*quater*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione UE ai sensi dell'art. 118-*vicies*, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOC «Colli Bolognesi»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOC;

Vista l'istanza pervenuta dal Consorzio vini Colli Bolognesi, con sede in Valsamoggia (BO), con la quale, conseguentemente alla presentazione della domanda di protezione della DOP dei vini «Pignoletto», è stata richiesta la modifica del disciplinare di produzione della DOC «Colli Bolognesi», nel rispetto della procedura prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Colli Bolognesi» e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

Vista la richiesta datata 20 maggio 2016 presentata a questo Ministero dal citato Consorzio vini Colli Bolognesi, ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione UE della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 29 agosto 2014, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC «Colli Bolognesi», relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

Vista la nota n. PG/2016/404789 del 31 maggio 2016 con la quale la regione Emilia–Romagna ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha dichiarato che non vi sono state variazioni al piano dei controlli conseguenti alla modifica in questione e la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare da parte della Commissione UE;

Ritenuto, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOC «Colli Bolognesi», prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, rendendo altresì applicabili le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2016/2017;

Decreta:

Art. 1.

1. Ai sensi dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC «Colli Bolognesi», ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Vini Colli Bolognesi, con sede in Valsamoggia (BO), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012 e questo Ministero e la regione Emilia–Romagna sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC «Colli Bolognesi» in questione da parte della Commissione UE. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio Vini Colli Bolognesi e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOC «Colli Bolognesi», così come risulta dalla proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, ed entra in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, in via transitoria, con le modifiche autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 giugno 2016

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini "Colli Bolognesi" di cui al provvedimento ministeriale del 29 agosto 2014.

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
«Colli Bolognesi» Barbera, anche nelle versioni Frizzante e Riserva;
«Colli Bolognesi» Merlot;
«Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon;
~~«Colli Bolognesi» Pignoletto, esclusivamente nelle versioni Superiore, Frizzante, Spumante e Passito (anche da uve stramature);~~
«Colli Bolognesi» Chardonnay;
«Colli Bolognesi» Sauvignon;
«Colli Bolognesi» Riesling Italico;
«Colli Bolognesi» Pinot Bianco.
2. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con la specificazione della sottozona: «Bologna» è disciplinata in calce al presente disciplinare di produzione nell'allegato A. Salvo quanto espressamente previsto nell'allegato suddetto, per detta sottozona vengono applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguita dalle specificazione di vitigno:
Barbera, anche nelle versioni Frizzante e Riserva;
Merlot;
Cabernet Sauvignon;
~~Pignoletto, esclusivamente nelle versioni Superiore, Frizzante, Spumante e Passito (anche da uve stramature);~~
Chardonnay;
Sauvignon;
Riesling Italico;
Pinot Bianco,
nelle diverse tipologie previste, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, in ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere alla produzione di ognuno di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

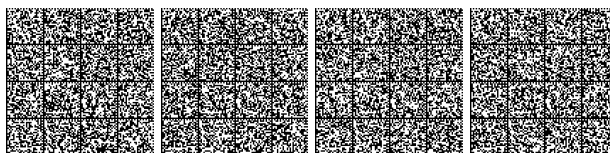
Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» comprende, in provincia di Bologna, l'intero territorio collinare situato nei comuni di

Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Savigno, Marzabotto, Pianoro e quello situato in parte nei comuni di Bazzano, Crespellano, Casalecchio di Reno, Bologna, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Monterenzio; in provincia di Modena parte del territorio amministrativo del comune di Savignano sul Panaro.
Tale zona è così delimitata: partendo dalla località Olmetello, al km 100,600 della via Emilia (strada statale n. 9), il limite segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbocca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed imbocca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con il confine provinciale tra Bologna e Modena e proseguendo sempre sulla statale n. 569 verso sud-ovest attraversa Doccia e giunto in prossimità del km 27.800 segue verso nord il fosso affluente del fiume Panaro fino alla confluenza, risale per breve tratto il Panaro verso ovest ed alla affluenza del rio Castiglione risale questo corso d'acqua in direzione sud sino ad incrociare il confine comunale di Savignano sul Panaro, prosegue lungo tale confine in direzione est fino ad incrociare quello della provincia di Bologna in prossimità di c.la Colomba. Segue quindi il confine provinciale tra Bologna e Modena in direzione sud ed in prossimità di Serra Bertone prosegue in direzione est per il confine meridionale di Savigno sino ad incrociare poi quello del comune di Marzabotto e quindi segue verso il confine meridionale di quest'ultimo comune fino a raggiungere quello di Sasso Marconi sulla galleria del M. Adone, prosegue lungo questa in direzione nord-est ed all'incrocio con quello di Pianoro, in prossimità di M. dei Frati, segue il confine di quest'ultimo in direzione est raggiungendo quello di Monterenzio ed in prossimità di Quinzano segue verso nord-est il sentiero che passando per le quote 422 e 392 raggiunge la strada per borgo di Bisano in prossimità di Cà dei Maestri segue poi tale strada in direzione nord sino ad incrociare il confine comunale tra Monterenzio ed Ozzano Emilia, in prossimità di località S. Chierico, segue questo verso nord, raggiunge quello di S. Lazzaro in prossimità di San Salvatore di Casola e quindi lungo il confine di S. Lazzaro di Savena verso nord raggiunge la via Emilia (strada statale n. 9) da cui è iniziata la delimitazione.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» devono essere quelle collinari, tipiche della zona di produzione, e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
2. I sesti di impianto ed i metodi di potatura devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Sono consentite solo le forme di allevamento a spalliera e cortina semplice o doppia cortina, con esclusione in ogni caso delle forme a raggi.
3. .È vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.
4. Fatti salvi i vigneti esistenti alla data di approvazione del presente disciplinare, che possono pertanto essere .iscritti al relativo Schedario se in possesso dei requisiti sopraindicati, per i nuovi impianti e reimpianti la densità minima di ceppi per ettaro
deve essere di almeno 2500 viti.
5. La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», di cui all'art. 2, ed il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo, deve essere il seguente:

Tipologia	Produzione massima ton. uva/Ha	Titolo alcol. volum. nat. minimo % vol
"Colli Bolognesi" Barbera, e con menzione Riserva	12	11 % vol
"Colli Bolognesi" Barbera Frizzante	12	10 % vol
"Colli Bolognesi" Merlot	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Cabernet Sauvignon	10	11 % vol
~~"Colli Bolognesi" Pignoletto Superiore~~	~~12~~	~~11 % vol~~
~~"Colli Bolognesi" Pignoletto Frizzante~~	~~12~~	~~10 % vol~~
~~"Colli Bolognesi" Pignoletto Spumante~~	~~12~~	~~9,5 % vol~~
"Colli Bolognesi" Chardonnay	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Sauvignon	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Riesling Italico	12	10,5 % vol
"Colli Bolognesi" Pinot Bianco	11	10,5 % vol

~~6. Per la tipologia «Colli Bolognesi» Pignoletto passito la produzione massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 9 ton/Ha, ottenute dalla cernita delle uve destinate alla produzione del vino «Colli Bolognesi» Pignoletto Superiore in possesso dei requisiti prescritti per tale tipologia. Il rimanente quantitativo di uva per ettaro, fino al massimo consentito per la tipologia «Colli Bolognesi» Pignoletto Superiore può essere destinato alla produzione delle diverse tipologie del vino «Colli Bolognesi» Pignoletto.~~

7. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere riportati nel limite fissato dal comma precedente, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione d origine controllata per tutte le uve prodotte.

8. La resa massima di uve in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie vitata.

9. La regione Emilia-Romagna, con proprio decreto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela competente per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire di anno in anno di ridurre i limiti massimi di produzione di uva per ettaro e del titolo alcolometrico volumico naturale minimo, fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

2. Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» nonché le operazioni di imbottigliamento o di confezionamento devono essere effettuate nella zona di cui all'art. 3.

3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le operazioni di presa di spuma e di imbottigliamento o confezionamento dei vini «Colli Bolognesi» siano effettuate in stabilimenti situati nel territorio amministrativo della provincia di Bologna e del comune di Castelvetro di Modena della provincia di Modena, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate abbiano effettuato le suddette operazioni di presa di spuma, imbottigliamento o confezionamento di vini a denominazione di origine «Colli Bolognesi», utilizzando mosti e vini provenienti dalla zona di produzione di cui al precedente art. 3, per almeno due anni anche non continuativi, negli otto anni precedenti alla data dell'entrata in vigore del decreto di approvazione del presente disciplinare.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
~~4. Fatta eccezione per la tipologia Pignoletto Passito, la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi». Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» e può essere presa in carico come vino ad IGT. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.~~
~~5. La vinificazione dell'uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» Pignoletto Passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi o tecnologie comunque operanti a temperature analoghe rispetto al processo naturale. Al termine dell'appassimento dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol e la loro resa massima in vino non deve essere superiore al 50%. La menzione «Passito» può essere attribuita anche al vino «Colli Bolognesi» Pignoletto appartenente alla categoria «Vino di uve stramature»; in tal caso il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dovrà essere di 15% vol.~~
6. La qualificazione aggiuntiva «Riserva» può essere utilizzata dal vino «Colli Bolognesi» Barbera immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Bolognesi» Barbera:
colore: rosso rubino, tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, secco o abboccato, tranquillo, di medio corpo, talvolta di buona acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Barbera frizzante:
spuma: vivace, evanescente;
colore: rosso rubino, tendente al violaceo;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: armonico, secco, di corpo, fresco e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Barbera riserva:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato;
odore: vinoso caratteristico;
sapore: armonico, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
zuccheri riduttori residui massimo: 8,00 gr/l;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Merlot:
colore: rosso con riflessi violacei;
odore: caratteristico, erbaceo;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 gr/l;
sapore: pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Cabernet Sauvignon:
colore: rosso, tendente al granato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, morbido, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;

~~**«Colli Bolognesi» Pignoletto superiore:**~~
~~colore: paglierino chiaro talvolta con riflessi verdognoli;~~
~~odore: delicato, caratteristico;~~
~~sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,00 gr/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l;~~

~~**«Colli Bolognesi» Pignoletto frizzante:**~~
~~spuma: fine ed evanescente;~~
~~colore: giallo paglierino chiaro;~~
~~odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;~~
~~sapore: secco, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,00 gr/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,00 gr/l;~~

~~**«Colli Bolognesi» Pignoletto spumante:**~~
~~spuma: vivace, fine, persistente;~~
~~colore: giallo paglierino chiaro;~~
~~odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;~~
~~sapore: sapido, caratteristico, armonico;~~
~~elaborato nei tipi: extra brut, brut, extra dry;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 5,00 gr/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 13,00 gr/l;~~

~~**«Colli Bolognesi» Pignoletto passito:**~~
~~colore: giallo dorato tendente all'ambrato;~~
~~odore: delicatamente profumato;~~
~~sapore:gradevolmente amabile o dolce, caldo, vellutato, talvolta leggermente brioso;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% vol effettivo;~~
~~acidità totale minima: 4,50 gr/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 18,00 gr/l;~~

«Colli Bolognesi» Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
profumo: tipico, delicato e caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Sauvignon:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, di corpo fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Riesling italico:
colore: paglierino più o meno carico;
odore: delicato caratteristico;
sapore: secco o abboccato, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l;

«Colli Bolognesi» Pinot bianco:
colore: paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,00 gr/l;
estratto non riduttore minimo: 14,00 gr/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini «Colli Bolognesi» può rilevare lieve sentore di legno.
3. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.
4. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, «extra», «fine», «scelto», «selezione» e similari.
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

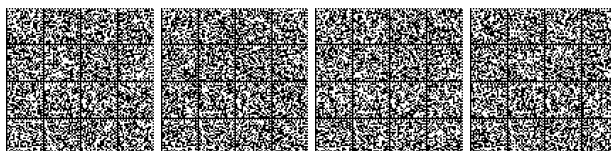
3. Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle norme comunitarie e nazionali.
4. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» è consentito l'uso della menzione «vigna», seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
5. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» il nome della tipologia di cui all'art. 1 deve essere riportato con caratteri tipografici uniformi per dimensioni e gradazioni cromatiche e, qualora figuri nel medesimo campo visivo della denominazione di origine, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine stessa.
6. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» nelle versioni «frizzante», l'indicazione obbligatoria «frizzante» può comparire a fianco o al di sotto dell'indicazione della tipologia.
7. Nelle tipologie frizzanti prodotte tradizionalmente con fermentazione in bottiglia, è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia».
8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

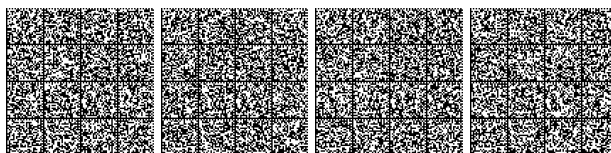
Articolo 8
Confezionamento

1. I vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» devono essere immessi al consumo in contenitori che rispondono per forma, materiale, colore, capacità a quanto previsto dalla normativa vigente; è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido esclusivamente per i vini non destinati al mercato nazionale.
2. Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» immessi al consumo in bottiglie in vetro di capacità fino a cinque litri, è consentito solo l'uso di bottiglie di forma tradizionale, con esclusione della «dama», chiuse con tappo raso bocca di materiale consentito.
3. In deroga al comma precedente, per i vini diversi dalle tipologie designate con le menzioni «riserva» e «vigna», è consentito anche l'uso del tappo a vite a capsula integrata per le bottiglie di capacità fino a lt 0,75.
4. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» riportanti la menzione «frizzante», se immessi al consumo in bottiglie di vetro, nelle capacità previste dalle disposizioni di legge, possono essere confezionati con tappo «a fungo» ancorato, di sughero o di materiale sintetico ammesso, pieno (tipo «elastomero»), tradizionalmente utilizzato nella zona, con eventuale capsula di altezza non superiore a 7 cm.
~~5. Il vino a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» Pignoletto Spumante deve essere confezionato in bottiglie di vetro, chiuse con tappo a fungo di sughero o in materiale sintetico ammesso, pieno (tipo «elastomero»), trattenuto da fermaglio e capsulone.~~

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) informazioni sulla zona geografica

1) fattori naturali rilevanti per il legame

L'area geografica della DOP dei Colli bolognesi include la zona pedecollinare e di media collina compresa tra il fiume Panaro a Ovest e il torrente Idice a Est. La zona è attraversata dall'ampia vallata del fiume Reno e da quelle minori dei torrenti Samoggia, Lavino e Idice. Tutti questi corsi d'acqua hanno andamento perpendicolare all'asse appenninico e delimitano rilievi interfluviali dal profilo più o meno accentuato a seconda dei materiali geologici che attraversano.
L'area è interessata dai seguenti principali paesaggi geologici:
Contrafforti e Rupi
Comprende rocce di età diversa che danno luogo ad un paesaggio segnato da rilievi, frequentemente di forma tabulare o di rupe, bordati da ripidi versanti e da pareti rocciose (contrafforti). Queste forme derivano dalla scarsa erodibilità delle rocce che compongono l'unità. Si tratta di arenarie stratificate, con subordinate marne e conglomerati.
Le rocce su cui si modellano questi paesaggi sono sia le arenarie plioceniche sia le arenarie epiliguri. Si tratta di corpi rocciosi stratificati.
I versanti sono generalmente acclivi e boscati.
Questo paesaggio è particolarmente esteso nella parte centrale (tra Lavino e Reno) e sud-orientale dell'area.
I Colli con Frane e Calanchi
Questo paesaggio è caratterizzato da notevole complessità geologica e morfologica, che gli conferisce un aspetto composito e segnato da forti contrasti. A morbidi versanti, scarsamente acclivi e spesso coltivati, si susseguono incisioni calanchive. Ma l'aspetto che maggiormente caratterizza questo paesaggio è la diffusa presenza di fenomeni di dissesto franoso.
Nei versanti e sul fondovalle il substrato è prevalentemente formato dalle cosiddette "Argille Scagliose": un complesso a struttura caotica in cui la matrice argillosa ingloba masse più o meno grandi di rocce calcaree, arenacee, marnose o stratificate. Frequentemente in posizione sommitale su questi versanti irregolari e con pendenze non eccessive, si ritrovano complessi rocciosi che, per la loro maggiore resistenza all'erosione, hanno pendenze più elevate e sono prevalentemente boscati.
Questo paesaggio è presente esclusivamente nella parte sud-occidentale dell'area (in sinistra Lavino).
I Primi Colli
Lungo il margine pedeappenninico si estende questa unità dove il paesaggio collinare si raccorda alla pianura con estrema gradualità. Il paesaggio è caratterizzato da una morfologia dolce, articolata in lunghi ripiani declinanti verso valle dove sono conservati antichi paleosuoli. Locali erosioni del reticolo idrografico minore formano valli scarsamente approfondite separate da crinali dalle ampie sommità dove affiorano le "sabbie gialle".
Le rocce che compongono questa unità sono le formazioni delle Argille Azzurre e delle Sabbie Gialle (Pliocene - Pleistocene).
Questo paesaggio è presente prevalentemente nella parte nord-occidentale dell'area (in sinistra Reno).
Piana dei Fiumi Appenninici
Comprende i fondivalle e gli sbocchi di fiumi e torrenti al margine. Il paesaggio deve le sue caratteristiche alla dinamica dei corsi d'acqua appenninici, i quali nel loro corso intravallivo hanno formato ridotti depositi nastriformi, e depositato allo sbocco in il loro carico più grossolano, formando corpi sedimentari noti come conoidi alluvionali.
I suoli sono prevalentemente poco evoluti, spesso costituiti da materiali grossolani, secondo un gradiente deposizionale trasversale all'asse del corso d'acqua. Talvolta lungo i fondivalle e lungo il margine appenninico si riconoscono, in forma di terrazzi più o meno ampi, lembi residuali di antichi livelli di piane alluvionali, su cui si rinvengono suoli molto sviluppati ed evoluti (paleosuoli), simili a quelli già descritti nel paesaggio precedente.
All'ampia variabilità geomorfologica, ovvero di substrati e di forme del paesaggio, corrisponde un'altrettanto elevata variabilità pedologica, sia in termini di caratteri funzionali (tessitura,

scheletro, profondità) che di livello evolutivo. La coltivazione della vite è diffusa in maniera preponderante a quote inferiori ai 300 m s.l.m., in sinistra Reno su suoli a tessitura fine, con contenuto in calcare variabile e su suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei.
I suoli a tessitura fine si rinvengono sia nei versanti generalmente dissestati su Argille Scagliose, sia nei primi rilievi collinari su Argille Azzurre Plio-pleistoceniche, sia sulle paleosuperfici subpianeggianti che corrispondono agli antichi conoidi alluvionali.
I suoli a tessitura moderatamente fine, con elevata componente limosa e molto calcarei, si ritrovano sulle facies siltose dei litotipi presenti nel paesaggio dei Colli con frane e calanchi e in quello dei Primi colli.
Dal punto di vista climatologico, con riferimento al trentennio 1961-1990 (riferimento climatico di base secondo le convenzioni dell'Organizzazione Meteorologica Mondiale), l'area è caratterizzata da una piovosità media annua che va da 800mm nell'alta pianura a 1.200 mm nelle zone collinari più elevate e da temperature medie comprese, con inverso gradiente rispetto alle precipitazioni tra 14°C e 12°C. Nella bassa collina il bilancio idrico climatologico (differenza tra precipitazioni ed evapotraspirazione potenziale annue) evidenzia la presenza di un moderato deficit idrico (fino a 350 mm di deficit annuo) che può essere considerato un fattore positivo per la qualità delle produzioni vitivinicole, in quanto un certo stress idrico estivo favorisce nelle uve in maturazione la concentrazione degli zuccheri e la sintesi di componenti aromatici. Sopra la quota di circa 400 m s.l.m.m. il bilancio idrico climatologico evidenzia invece la presenza di un surplus idrico anche elevato (fino a 800 mm annui).
Le sommatorie termiche, calcolate con soglia 0°C, vanno dai i 4.500 ai 4.900 gradi giorno nella bassa collina. Sono inferiori a 4.500 gradi giorno sopra la quota di circa 400 m s.l.m.
L'Indice di Winkler assume nella zona valori massimi di circa 2100 nelle zone a quote meno elevate.
La disponibilità termica, almeno nella fascia sotto i 400 m s.l.m., è ottimale, per la crescita e la maturazione di un'ampia gamma di vitigni.
In Emilia-Romagna per il periodo 2030-2050 si prevedono temperature più elevate, precipitazioni più concentrate ed un aumento dell'intensità e durata degli episodi estremi di caldo e siccità.
Il cambiamento sarà progressivo ed e già verificabile nelle analisi dei dati e degli eventi estremi.
Per esempio le anomalie climatiche del 2003 e del 2006- 2007 hanno evidenziato quali potrebbero essere le condizioni meteorologiche abituali nei prossimi anni, con livelli di evapotraspirazione e di deficit idrico finora considerati impossibili.
Gli impatti sulle produzioni agricole sono stati particolarmente intensi, con cali di resa, in caso di irrigazione insufficiente, fino al 50%, ed hanno interessato anche colture collinari, come il castagno ed i prati-pascoli. Le alte temperature hanno influito negativamente sullo sviluppo fenologico delle colture e invece positivamente sulla crescita e sull'aggressività dei fitofagi.
In frutticoltura importanti ricadute negative si sono osservate sulla pezzatura.
In viticoltura l'aumento della gradazione zuccherina è stata accompagnata da una diminuzione dell'acidità, con modifiche delle caratteristiche organolettiche dei vini.
L'agricoltura regionale si troverà quindi in condizioni di accentuata vulnerabilità a fronteggiare nuove sfide: maggiore aleatorietà delle rese finali, aumento dei costi produttivi ed assicurativi, degrado della qualità del suolo e delle acque, danni da eventi estremi.
Il quadro generale impone di seguire puntualmente le dinamiche in atto in Emilia - Romagna, attraverso il monitoraggio delle variabili meteorologiche ed agro-ambientali e la messa a punto di strumenti di analisi e previsione, quali bollettini, modelli ed indicatori.
La particolare struttura litologica della zona di produzione "colli bolognesi" ha dato origine ad una morfologia dolcemente ondulata che ne ha permesso un'intensa coltivazione agraria specialmente arborea: i terreni che si sono formati nel tempo costituiscono il supporto ottimale per i vigneti pregiati della zona.

Le temperature oscillano durante l'anno tra – 8° C e + 36° C; il clima è asciutto, assolato e ventilato.
La zona non comprende zone di pianura e presenta un'altimetria compresa tra i m. 100 e m. 550 sul livello del mare.
Dall'esame dei recenti studi effettuati dall'ARPA Emilia-Romagna, dalla Regione Emilia-Romagna e dal CRPV (Centro Ricerche Produzioni Vegetali) della stessa Regione, sul territorio dei Colli Bolognesi la variabilità climatica, analizzata nel triennio 2003-2006, periodo in cui sono stati rilevati i dati produttivi e qualitativi, è risultata scarsa, complice anche l'omogeneità orografica del territorio, compreso tra i 70 e i 250 m di altitudine.
L'Indice di Winkler medio triennale è variato dai 1982 gradi-giorno di Montebudello, a 140 m di altitudine s.l.m., ai 2144 gradi-giorno di Zola Predosa, a 74 m s.l.m. Questo differenziale di 162 gradi-giorno (GG) può essere significativo ma la media del territorio è stata di 2083 GG, con somme termiche elevate, quindi, anche al di sopra dei 200 m s.l.m.
È comunque significativa la relazione negativa tra altitudine e indice di Winkler che, se si esclude il sito di Montebudello, anormalmente fresco, diventa molto significativa (R2=0,98).
Poca variabilità è emersa anche dalle precipitazioni del periodo aprile-ottobre, i cui valori massimi sono stati registrati a Montebudello, con 522 mm, mentre quelle minimi sono state registrate a Monte San Pietro con 451 mm.
Riunendo i dati qualitativi del mosto di Cabernet Sauvignon, ottenuti nei vigneti-guida distribuiti sul territorio, in tre classi di I.W., < a 1990, tra 2000 e 2100 e > a 2100 gradi-giorno, traspare molta omogeneità climatica del territorio.
Nella classe centrale emerge forse un miglior equilibrio complessivo della maturazione.
È evidente, però, una significativa caduta del livello di antociani e di polifenoli totali negli ambienti al di sopra dei 2100 gradi-giorno.
L'altitudine in cui si posiziona il vigneto sembra influenzare moderatamente le caratteristiche qualitative di questa varietà, anche a causa di differenze altitudinali poco importanti. Al di sopra dei 150 m s.l.m. l'uva matura risulta più acida senza evidenti differenze nel grado zuccherino e nel livello di antociani e di polifenoli totali.
Le forme di allevamento maggiormente utilizzate sono a spalliera e a spalliera doppia.
La produzione media di attesta sui 60 – 90 q/ettaro.
Le pratiche colturali sono limitate in quanto i vigneti sono parzialmente o totalmente inerbiti, per evitare erosioni da parte delle acque di ruscellamento.

2) fattori umani rilevanti per il legame

Quando i romani, circa due secoli prima della nascita di Cristo, sottomisero ed unificarono sotto il segno della lupa i territori abitati dalle tribù dei galli boi, avevano probabilmente mille motivi per farlo, non esclusi quelli legati alle ricchezze agricole di tali zone.
I filari di vite erano maritati ad alberi vivi, secondo l'uso introdotto dagli etruschi e sviluppato successivamente dai galli. Tale metodo infatti, lo si chiama "arbustum gallicum", particolarmente adatto non solo alle terre basse ed umide della pianura, ma soprattutto si era incrementato notevolmente sulla zona collinare.
È accertato che da tali terreni, soprattutto quelli collinari posti a sud di Bononia, i nostri antenati latini producessero vini che li appassionarono moltissimo. Le terre dell'agro bononiense erano coltivate dai veterani di tante campagne militari in tutto il mondo allora conosciuto, per cui la bevanda bacchica era palesemente bevuta, gustata ed apprezzata.
Plinio il Vecchio - I° sec. d.C. - nel capitolo "Ego sum pinus laeto" tratto dalla monumentale opera di agronomia "Naturalis historia", enuncia che in "apicis collibus bononiensis" vi si produceva un vino frizzante ed albano, cioè biondo, molto particolare ma non abbastanza dolce per essere piacevole e quindi non apprezzato, poiché è risaputo che durante l'epoca imperiale era gradito il vino dolcissimo, speziato ed aromatizzato con innumerevoli essenze, inoltre, sempre molto

"maturo" in quanto i vini giovani non erano in grado di soddisfare i pretenziosi palati della nobiltà. Erano trascorsi poco meno di tre secoli dalla conquista romana - 179 a.C. - che il vino era radicalmente mutato, ma non le qualità e caratteristiche uniche di tale nettare.
Riprendendo il cammino alla ricerca di tracce che ci possano condurre ai vini che oggi degustiamo, ci imbattiamo nelle biografie dell'operosità di tali monaci-agresti che sono giunte fino ai giorni nostri, in cui si menzionano i notevoli impulsi dati per lo sviluppo della vite. Si sparsero in tutte le regioni italiane e nel migrare verificarono che sulle colline bolognesi si produceva un buon vinello dorato e mordace, appunto frizzante.
OMNIA ALLA VINA IN BONITATE EXCEDIR - decisamente "…un vino superiore per bontà a tutti gli altri…" e bevuto non solo durante le pratiche liturgiche, ma anche con gioia alla tavola del nobile e del volgo, ottenuto da uve conosciute ed apprezzate come pignole! I secoli che da allora sono trascorsi per giungere fino ai giorni nostri, sono stati indiscussi testimoni di innumerevoli fatti e citazioni riguardanti i vini delle nostre splendide colline bolognesi.
~~Nel 1300, Pier de' Crescenzi, nel più importante trattato di agronomia medievale "Ruralium commordorum - libro XII" descriveva le caratteristiche organolettiche del "pignoletto" che si beveva allora, in quanto il vino, oltre che maggiormente prodotto, era quello più gradito per piacevolezza e per la vivace e dorata spuma.~~
~~Agostino Gallo ne "Le venti giornate dell'agricoltura" del 1567, sollecitava di piantare le uve pignole in quanto per la notevole produzione, permetteva un florido commercio perché sempre ricercate.~~
~~Medico e botanico di Papa Sisto V°, il Bacci, nel personale trattato del 1596 "De naturalis vinarium istoria de vitis italiane", asseriva le "…rare et optime…" qualità intrinseche dell'uva pignola. Così pure Soderini, noto agronomo fiorentino, sempre in quegli anni, ne confermava le caratteristiche. Il Trinci - 1726 - pone in evidenzia le caratteristiche di tale vitigno: l'odierno pignoletto si riscontra nella sua quasi totalità di tali affermazioni, per non dire che sono le medesime.~~
~~Ulteriori conferme sono riportate nel "Bullettino Ampelografiche" del 1881, in cui è nominata l'uva pignola prodotta nelle colline poste a sud dell'urbe di Bologna, la cui assomiglianza con l'attuale produzione è stupefacente, e non lascia più adito ad altri dubbi di sorti.~~
Lo statuto di Bologna del 1250 ordina la costruzione della "Strada dei vini" per trasportare con sicurezza verso Bologna i vini ottenuti nelle colline a sud della città.
A partire dal 1250 risalgono i primi estimi del comprensorio vitivinicolo.
In relazione al disciplinare si può affermare che:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi della lettera A) e quelli della lettera B)
L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ad est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, con notevoli sbalzi termici e pertanto favorevole all'espletamente di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.
La tradizione millenaria della produzione di vino, insieme alle caratteristiche uniche del territorio, garantisce la qualità dei vini a DO Colli Bolognesi.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 – ROMA
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080
0039 06 45437975
info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «COLLI BOLOGNESI» SOTTOZONA «BOLOGNA»

Articolo 1
Denominazione e Tipologie

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi», nei limiti ed alle condizioni stabilite dal presente disciplinare, può essere accompagnata dal riferimento della sottozona «Bologna», espressamente disciplinata nel presente allegato, per le seguenti tipologie:
Rosso anche nella versione riserva;
Bianco;
Spumante.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguita dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Rosso, anche nella versione Riserva, ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Cabernet Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
2. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguito dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Bianco ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sauvignon in misura non inferiore al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.
In tale ambito, la varietà Trebbiano può concorrere fino ad un massimo del 15%.
3. La denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» seguito dal riferimento alla sottozona «Bologna» è riservata al vino Spumante ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Chardonnay, Pinot bianco, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 40%; Sauvignon, Riesling, Pinot nero, ~~Pignoletto~~ Grechetto gentile da soli o congiuntamente, per l'eventuale differenza.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con riferimento alla sottozona «Bologna» comprende l'intero territorio collinare situato nei comuni di Monteveglio, Castello di Serravalle, Monte San Pietro, e quello situato in parte nei comuni di Bologna, Bazzano, Marzabotto, Pianoro, Crespellano, Savigno, Casalecchio di Reno, Sasso Marconi, S. Lazzaro di Savena, Zola Predosa e Savignano sul Panaro.
Tale zona è così delimitata: partendo dal ponte del fiume Savena sulla via Emilia (strada statale n. 9) nel comune di San Lazzaro di Savena, il confine segue in direzione ovest tale strada fino a raggiungere il centro abitato di Bologna per costeggiarlo a sud e seguire in uscita verso ovest la strada statale n. 64. Prosegue sempre verso ovest lungo tale strada e, raggiunto il centro abitato di Casalecchio di Reno, imbocca la strada statale n. 569 attraversando poi i centri abitati di Zola Predosa e Crespellano, giunto a Bazzano, in località Gabella abbandona la strada statale n. 569 ed

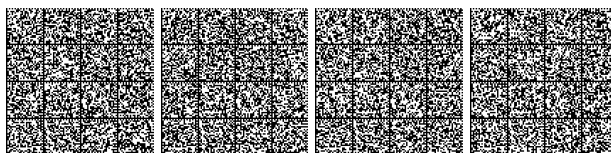
imbocca via Castelfranco fino alla località Sabbionara per deviare verso sud per una laterale privata che partendo dalla via Castelfranco al numero civico 8, attraversa la zona artigianale sino al numero civico 104 e si immette di nuovo nella strada statale n. 569, che porta all'incrocio con via Rio d'Orzo, dopo aver attraversato il centro abitato di Savignano sul Panaro.
Il confine prosegue lungo via Rio d'Orzo fino al proseguimento in via Castello che successivamente incrocia il confine amministrativo del comune di Castello di Serravalle. Prosegue a sud lungo il confine del territorio comunale di Castello di Serravalle e poi lungo il confine del comune di Savigno, sempre in direzione sud, fino all'incrocio con Rio dei Bignami.
Continua quindi lungo Rio dei Bignami, verso est, fino alla confluenza nel torrente Samoggia per proseguire a nord fino al ponte della strada provinciale Valle del Samoggia SP 27.
Da qui seguendo via Gardelline incontra il confine amministrativo del comune di Monte San Pietro e lo scorre a sud fino ad incontrare via Medelana che percorre verso est e raggiunge la strada statale Porrettana SS 64.
Prosegue per un breve tratto della Statale Porrettana, verso nord, fino ad incrociare sulla destra via San Silvestro che imbocca e percorre fino alla località Panico per proseguire su via Canovella.
Al termine della via Canovella prende la strada forestale che, passando a sud del Monte Santa Barbara, riconduce a via Brigata Stella Rossa proseguendo per la stessa.
Successivamente, incrocia la Strada Provinciale Val di Setta SP 325 che percorre in direzione nord fino all'incrocio con via Badolo SP 58.
Da qui segue via Badolo fino all'incrocio sulla destra con via Valli e continua fino al bivio con la strada forestale delle Calcinare lambendo Cà Zanetti e giungendo in via Casale.
Il confine procede lungo via Casale verso nord fino all'incrocio con via Guzzano e successivamente con via Fratelli Dall'Olio fino alla località di Pianoro Vecchio.
Prosegue verso sud per via Nazionale - Strada provinciale della Futa SP 65 fino alla località Zula dalla quale imbocca verso est la strada provinciale Zena SP 36; percorre via Zena fino al congiungimento con il fiume Savena che seguendolo conclude il confine della sottozona al ponte sulla via Emilia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recante il riferimento alla sottozona «Bologna», la densità minima di ceppi per ettaro deve essere non inferiore a 3000 piante per ettaro.
2. Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata e le gradazioni minime naturali delle uve, per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recante il riferimento alla sottozona «Bologna», devono essere rispettivamente le seguenti:

Tipologia	Produzione massima ton. uva/Ha	Titolo alcol. volum. nat. minimo % vol
"Colli Bolognesi" Bologna Rosso	10	11,5% vol
"Colli Bolognesi" Bologna Bianco	11	10,5% vol
"Colli Bolognesi" Bologna Spumante	11	9,5% vol

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recanti il riferimento alla sottozona «Bologna», le operazioni di vinificazione ivi comprese l'invecchiamento obbligatorio, l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione «Colli Bolognesi» come delimitata nell'art. 3 del disciplinare di produzione.

2. La qualificazione aggiuntiva Riserva può essere utilizzata dal vino «Colli Bolognesi» Bologna Rosso immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1°novembre dell'anno della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» recanti il riferimento alla sottozona «Bologna» del presente allegato, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Bolognesi» Bologna Rosso:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, gradevole, caratteristico, a volte erbaceo;
sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Rosso con qualificazione aggiuntiva Riserva:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
zuccheri riduttori massimo: 8,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;
«Colli Bolognesi» Bologna Bianco:
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
sapore:secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo o leggermente brioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

«Colli Bolognesi» Bologna Spumante:
spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino più o meno carico;
profumo: delicato, gradevole e caratteristico;
sapore: extra brut, brut, extra dry, armonico, fresco, moderatamente acido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione

1 Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Bolognesi» con il riferimento alla sottozona «Bologna», l'indicazione della sottozona e della tipologia devono essere riportate congiuntamente nel medesimo campo visivo.

16A04908

DECRETO 14 giugno 2016.

Autorizzazione all'Ente Tutela Vini di Romagna, in Faenza, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini IGT «Rubicone», ai sensi dell'articolo 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare, di cui al provvedimento 29 agosto 2014.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto, in particolare, l'art. 72, paragrafo 1, del citato regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione UE della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'art. 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, paragrafo 5 del regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'art. 72 del medesimo Regolamento;

Ritenuto, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, paragrafo 5 del regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

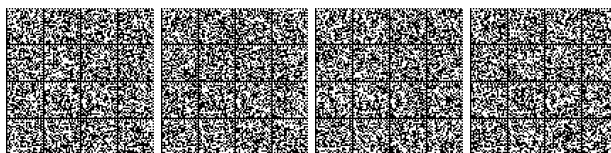
Visto, in particolare, l'art. 13 del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

Considerato che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione UE previsti dall'art. 109, paragrafo 3, e dall'art. 110 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato art. 72;

Ritenuto pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione UE dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 4 del 7 gennaio 2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto 7 novembre 2012;

Visto, in particolare, l'art. 2, comma 1, del citato decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Republica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'art. 118-*quater*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione UE ai sensi dell'art. 118-*vicies*, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGT «Rubicone»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta IGT;

Vista l'istanza pervenuta dall'Ente tutela vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), con la quale, conseguentemente alla presentazione della domanda di protezione della DOP dei vini «Pignoletto», è stata richiesta la modifica del disciplinare di produzione della IGT «Rubicone», nel rispetto della procedura prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini «Rubicone» e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

Vista la richiesta datata 18 aprile 2016 presentata a questo Ministero dal citato Ente tutela vini di Romagna, ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione UE della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 29 agosto 2014, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a IGT «Rubicone», relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

Vista la nota n. PG/2016/303182 del 26 aprile 2016 con la quale la Regione Emilia–Romagna ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha dichiarato che non vi sono state variazioni al piano dei controlli conseguenti alla modifica in questione e la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare da parte della Commissione UE;

Ritenuto, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini IGT «Rubicone», prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, rendendo altresì applicabili le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2016/2017;

Decreta:

Art. 1.

1. Ai sensi dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a IGT «Rubicone», ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo all'Ente Tutela Vini di Romagna, con sede in Faenza (RA), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012 e questo Ministero e la Regione Emilia–Romagna sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della IGT «Rubicone» in questione da parte della Commissione UE. Tale responsabilità resta in capo al citato Ente Tutela Vini di Romagna e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

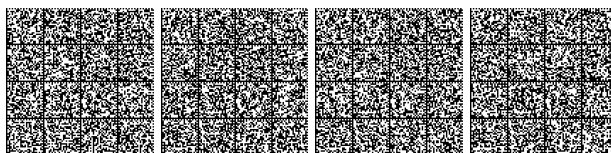
3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della IGT «Rubicone», così come risulta dalla proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, ed entra in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017.

4. All'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle nuove tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 giugno 2016

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della IGP dei vini "Rubicone" di cui al provvedimento ministeriale del 29 agosto 2014.

Articolo 1

Denominazione e vini

1.1. La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

Base ampelografica

2.1. La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" è riservata ai seguenti vini:
- bianchi, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante;
- rossi, anche nelle tipologie vivace, frizzante e novello;
- rosati, anche nella tipologia vivace, frizzante e spumante.

2.2. I vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2.3. La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione di uno dei vitigni di seguito elencati: Alicante, Ancellotta, Barbera, Bombino bianco, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canina nera, Centesimino, Chardonnay, Ciliegiolo, Famoso, Fortana, Garganega, Malbo gentile, Malvasia (da Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia di Candia aromatica e/o Malvasia istriana), Manzoni bianco, Marzemino, Merlot, Montù, Moscato bianco, Müller Thurgau, Negretto, ~~Pignoletto~~Grechetto gentile, Pinot bianco, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Riesling, Riesling italico, Sangiovese, Sauvignon, Syrah, Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano), Uva Longanesi, Verdicchio bianco, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopraindicati, altre uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

2.4. I vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone con la specificazione di uno dei vitigni indicati al comma 2.3 possono essere prodotti anche nelle tipologie vivace e frizzante per i vini bianchi, rossi e rosati, nella tipologia novello per i vini rossi e nella tipologia spumante, quest'ultima limitatamente ai vini bianchi.

2.5. La Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" con la specificazione di due dei vitigni elencati al comma 2.3 è riservata ai relativi vini, anche nelle tipologie vivace e frizzante, nonché, limitatamente ai vini bianchi, anche nella tipologia spumante e, limitatamente ai vini rossi, anche nella tipologia novello, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

3.1. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini e dei comuni di Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano e Ozzano Emilia della provincia di Bologna.

3.2. Per il “Rubicone” ~~Pignoletto~~ Grechetto gentile la zona di produzione comprende i territori dei comuni della provincia di Bologna, di cui al comma 3.1, ed i seguenti comuni della provincia di Ravenna: Brisighella, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1. Condizioni naturali dell’ambiente. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2. Resa a ettaro e titolo alcolometrico minimo naturale. La produzione massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata, nell’ambito aziendale non deve essere superiore per i vini a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” bianco a tonnellate 29, per i vini a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” rosso e rosato a tonnellate 26; per i vini a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” con la specificazione del vitigno non deve essere superiore ai limiti di seguito riportati:

“Rubicone” Alicante	t/ha 20
“Rubicone” Ancellotta	t/ha 20
“Rubicone” Barbera	t/ha 22
“Rubicone” Bombino bianco	t/ha 29
“Rubicone” Cabernet franc	t/ha 22
“Rubicone” Cabernet sauvignon	t/ha 22
“Rubicone” Canina nera	t/ha 26
“Rubicone” Centesimino	t/ha 15
“Rubicone” Chardonnay	t/ha 24
“Rubicone” Ciliegiolo	t/ha 22
“Rubicone” Famoso	t/ha 29
“Rubicone” Fortana	t/ha 26
“Rubicone” Garganega	t/ha 29
“Rubicone” Malbo gentile	t/ha 22
“Rubicone” Malvasia (da Malvasia Bianca di Candia e/o Malvasia di Candia Aromatica e/o Malvasia Istriana)	t/ha 29
“Rubicone” Manzoni bianco	t/ha 24
“Rubicone” Marzemino	t/ha 25
“Rubicone” Merlot	t/ha 22
“Rubicone” Montù	t/ha 29
“Rubicone” Moscato bianco	t/ha 29
“Rubicone” Müller Thurgau	t/ha 24
“Rubicone” Negretto	t/ha 22
“Rubicone” ~~Pignoletto~~ Grechetto gentile	t/ha 24
“Rubicone” Pinot bianco	t/ha 24
“Rubicone” Pinot nero	t/ha 22
“Rubicone” Raboso (da Raboso veronese)	t/ha 22
“Rubicone” Refosco dal peduncolo rosso	t/ha 22
“Rubicone” Riesling	t/ha 24
“Rubicone” Riesling italico	t/ha 24
“Rubicone” Sangiovese	t/ha 25
“Rubicone” Sauvignon	t/ha 24
“Rubicone” Syrah	t/ha 22
“Rubicone” Trebbiano (da Trebbiano romagnolo e/o Trebbiano toscano)	t/ha 29
“Rubicone” Uva Longanesi	t/ha 23
“Rubicone” Verdicchio bianco	t/ha 29

Le uve destinate alla produzione dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, seguita o meno dalla specificazione del vitigno, devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

- 8,50% vol per i vini bianchi;
- 8,50% vol per i vini rossi e rosati;
- 8,50% vol per gli spumanti.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di frizzantatura e spumantizzazione, devono essere effettuate nell’interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, é consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell’ambito dell’intero territorio della Regione Emilia Romagna.

5.2. Arricchimento.

È consentito, a favore dei vini da tavola ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, l’aumento del titolo alcolometrico volumico naturale mediante la pratica dell’arricchimento da effettuarsi nei limiti e con le modalità previste dalla normativa comunitaria.

5.3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.

5.4. Per i vini a Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” tipologia frizzante è vietata la gassificazione artificiale.

5.5. La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all’80%, per tutti i tipi di vino. Qualora venga superato detto limite tutto il prodotto perde il diritto ad utilizzare l’indicazione geografica tipica.

5.6. È consentito a favore dei vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” il taglio con mosti e vini provenienti anche da terreni situati al di fuori della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3, nella misura non eccedente il 15%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

6.1. I vini ad Indicazione Geografica Tipica “Rubicone”, anche con la specificazione del nome di vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo pari a 10% vol, ad eccezione delle tipologie novello con o senza la specificazione del vitigno per le quali il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere pari ad almeno 11% vol e delle tipologie spumante per le quali tale titolo non deve essere inferiore a 10% vol.

In particolare, i vini afferenti all’Indicazione Geografica Tipica “Rubicone” presentano le seguenti caratteristiche:

“Rubicone” bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: di buona intensità, con sentori floreali e/o fruttati prevalenti a seconda della composizione varietale e dell’ambiente di coltivazione;

sapore: da secco a dolce, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

"Rubicone" bianco vivace
colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

"Rubicone" bianco frizzante
colore: giallo paglierino;
odore: di buona intensità, con sentori floreali e fruttati diversamente composti a seconda della composizione varietale, ma sostanzialmente freschi;
sapore: da secco a dolce, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l

"Rubicone" bianco spumante
colore: giallo paglierino;
odore: con note floreali e fruttate fresche a cui si possono associare sentori di crosta di pane più o meno intensi a seconda della durata del periodo di affinamento sui lieviti;
sapore: da brut nature a dolce, fresco, tendenzialmente secco e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

"Rubicone" rosso
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda della composizione varietale e dell'areale di coltivazione;
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

"Rubicone" rosso vivace
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note fruttate fresche e floreali diversamente composte a seconda della base varietale e dell'areale di coltivazione;
sapore: da secco a dolce, di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

"Rubicone" rosso frizzante
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note floreali e fruttate fresche;
sapore: da secco a dolce, di buona freschezza e sapidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

"Rubicone" rosso novello
colore: rosso rubino brillante;
odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

"Rubicone" rosato
colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con note fruttate prevalenti;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

"Rubicone" rosato vivace
colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con note fruttate prevalenti;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

"Rubicone" rosato frizzante
colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con lievi note floreali, cui si accompagnano note fruttate più decise;
sapore: da secco a dolce, di giusta morbidezza e freschezza, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l

"Rubicone" rosato spumante
colore: rosato, con varie intensità e tonalità;
odore: con note floreali e fruttate, a cui si accompagnano sentori legati all'affinamento più o meno prolungato sui lieviti;
sapore: da brut nature a dolce, fresco e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

"Rubicone" con indicazione di vitigno a bacca bianca (anche nelle tipologie frizzante, spumante e vivace)
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: di buona intensità, con una variegata gamma di sentori floreali e/o fruttati variabili in composizione ed intensità a seconda del vitigno e dell'ambiente di coltivazione; nella tipologia spumante possono affiancarsi sentori legati ad un affinamento più o meno prolungato sui lieviti; i vini con l'indicazione di vitigno "Famoso", "Moscato" e "Malvasia" possono presentare note di moscato e di rosa più o meno spiccate;
sapore: da secco a dolce, più o meno fresco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l

"Rubicone" con indicazione di vitigno a bacca nera (anche nelle tipologie frizzante e vivace)
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, con note fruttate più o meno mature che talora si accompagnano a note floreali, più spesso di viola, e a note speziate, a seconda del vitigno e dell'areale di coltivazione; in particolare si segnala una spiccata nota di rosa nei vini derivati dal vitigno Centesimino;
sapore: da secco a dolce, più o meno morbido e più o meno fresco a seconda delle tipologie, di buona sapidità e pienezza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

"Rubicone" novello, con indicazione di vitigno a bacca nera
colore: rosso rubino brillante, più o meno intenso e con riflessi dal rosso al violetto a seconda del vitigno;
odore: vinoso e con spiccate note fruttate;
sapore: di buona morbidezza e giusta acidità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

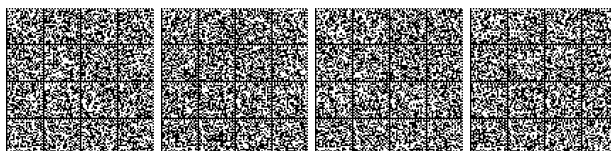
Articolo 7

Designazione e presentazione dei vini

7.1. Alla Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.
7.2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
7.3. Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni secondo la normativa vigente in materia.
7.4. Nella designazione e presentazione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" è consentito utilizzare la menzione "vivace" secondo la normativa vigente in materia.
7.5. Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del dlgs 8 aprile 2010, n. 61 l'Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizioni che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

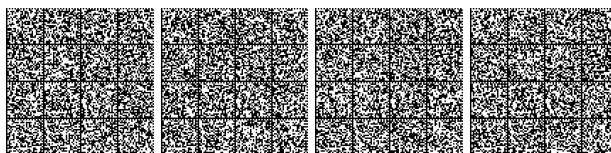
Articolo 8

Confezionamento

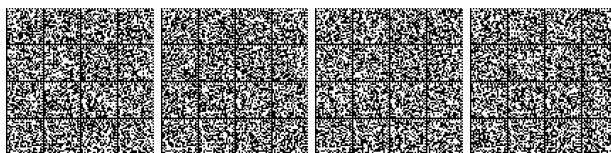
8.1. I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Rubicone" possono essere immessi al consumo nei contenitori previsti dalla normativa vigente. Qualora siano confezionati in bottiglie di vetro, possono essere presentati con qualsiasi tipo di chiusura, compreso il tappo a fungo ancorato a gabbietta metallica tradizionalmente usato nella zona di produzione.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.
La IGT "Rubicone" ricalca grossomodo i tanto discussi confini della Romagna, che di fatto non sono mai stati stabiliti in senso amministrativo, ma definiscono un territorio piuttosto uniforme dal punto di vista geo-pedologico e per il carattere della sua gente, modellato su una storia comune di sacrifici e privazioni.
L'area definita dalla IGT "Rubicone" ricomprende tre zone geo-morfologicamente distinte, la pianura alluvionale, la pedecollina e la collina vera e propria, e due modi di fare viticoltura differenti riconducibili ai due modelli principali di viticoltura storica, ovvero quello greco e quello etrusco.
L'Appennino romagnolo ha un'origine geologica comune, che risale all'Era terziaria, e si compone, in linea generale, di formazioni calcaree e argillose. La formazione geologica che, per la sua estensione, maggiormente caratterizza la Romagna è la "Marnoso-arenacea", una fascia più o meno ampia di stratificazioni successive e alternate di arenarie torbiditiche e marne. Durante il periodo Messiniano, quando il Mediterraneo rimase isolato dall'oceano Atlantico, si depositarono rocce evaporitiche (gesso, anidrite, salgemma) che in Romagna sono ben visibili nella "Vena del gesso". Seguono poi le deposizioni del Pliocene, a dominante argillosa, che si presentano spesso con la tipica morfologia a "calanchi", riscontrabile nelle valli basse.
I terreni pedecollinari, tendenzialmente piani, appartengono al Quaternario recente e spesso sono terreni molto evoluti e tendenzialmente decarbonatati.
Da questa successione di rocce è normale che siano derivati, per effetto dell'erosione naturale e dell'intervento dell'uomo, terreni più o meno calcarei, argillosi, misti e, dove sono intervenute azioni di dilavamento ed erosione chimica, terreni residuali di costituzione diversa.
La pianura, di origine alluvionale, si compone di terreni a tessitura da franca ad argillosa, passando per tutta una serie di composizioni intermedie, che i Romagnoli hanno sempre saputo valutare ai fini della scelta colturale.
Quindi l'area dell'IGT comprende terreni anche piuttosto diversi tra loro, ma con una buona uniformità all'interno di fasce, più o meno ampie, parallele al crinale appenninico e che si ripropongono in modo pressoché simile nelle varie province interessate: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini (minor presenza di suoli derivati dalla Marnoso-arenacea).
Dal punto di vista climatico, l'indice di Winkler, presenta valori crescenti dall'Appennino verso la pianura, per poi ridursi nuovamente verso il litorale per effetto dell'azione mitigatrice del mare. Valori dell'indice di Winkler intorno a 1.500-1.600 gradi giorno, nelle zone più alte di coltivazione della vite (intorno a 4-500 m slm), salgono a 2.000-2.200 gradi giorno in pianura e scendono leggermente verso il mare (1.900-2.000 GG circa).

2) Fattori umani rilevanti per il legame.
Un'importante via d'acqua come il Po e la vicinanza al mare consentirono l'arrivo in Romagna di diverse civiltà e con loro di vitigni e tecniche colturali differenti. Indubbiamente la domesticazione della vite silvestre in loco è stato un fatto importante, testimoniato ancora oggi dalla presenza di viti dioiche nelle Pinete costiere, ma l'introgressione genica su materiale autoctono di varietà medio-orientali è stata la fondamentale per la nascita di uve di buona qualità, adatte anche a situazioni fredde e umide come quelle della pianura romagnola.
Queste condizioni ambientali portarono ad allevare la vite su alberi d'alto fusto, in modo da sfuggire alla stratificazione del freddo verso il basso in primavera (gelate tardive) e all'umidità, complice dello sviluppo di malattie fungine. Nelle aree collinari, invece, le varietà introdotte

trovarono condizioni più simili a quelle di origine e poterono essere allevate secondo la modalità, tipicamente Greca, dell'alberello, che ancora oggi sporadicamente persiste.
I classici latini parlano di viti particolarmente produttive nelle aree tra Rimini e Faenza, ciò non toglie che comunque originassero vini di un certo pregio, vista la fama dei vini di "Caesenas" e del "Faventinum". Dopo la caduta dell'Impero romano, la coltura della vite in Romagna viene mantenuta grazie alla continuità politica dell'Impero romano d'oriente e al contributo dei monasteri nello sviluppo di tecniche atte al miglioramento delle coltivazioni.
Nel XV secolo si diffonde, accanto alla vigna, la coltura promiscua della vite a "piantata", che raggiungerà la sua massima espressione nel XVIII secolo con l'introduzione della Mezzadria, poiché consentiva di coltivare su tre livelli: al livello più alto si trovavano alberi d'alto fusto, che producevano frutti, foglie e legname, al livello intermedio si stendevano i tralci della vite con i loro grappoli e al suolo si mettevano per lo più fagioli o altre colture erbacee poco esigenti in termini di luce.
Occorre sottolineare, poi, come la Romagna abbia attraversato un lungo periodo di arretratezza economica e sociale durante tutto il governo pontificio (fu domino papale dal 1559 al 1796 e dal 1815 al 1860). Questa situazione di arretratezza colpì anche la vitivinicoltura, tanto che, a fine Ottocento, le Commissioni Provinciali del Comitato Centrale Ampelografico denunciarono uno stato molto grave del settore, caratterizzato da una miriade di vitigni e mancanza di tecnologia.
Sicuramente la situazione non migliorò dopo l'arrivo di oidio, peronospora e fillossera dall'America. Dopo il Primo conflitto mondiale, partì la ristrutturazione dei vigneti rovinati dalla fillossera, con un notevole restringimento della base ampelografica. Per assistere ad uno sviluppo e ad un miglioramento tecnico e tecnologico della vitivinicoltura romagnola più decisi, però, occorre aspettare gli anni '60. La stratificazione di conoscenze ed esperienze in una tradizione che partiva da molto lontano ha consentito alla Romagna di arrivare, negli anni '90 del Novecento, ad un buon livello qualitativo, con una gamma di tipologie di vino idonee a soddisfare le più varie esigenze dei consumatori.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico
I terreni argillosi consentono un naturale contenimento della vigoria e un buon equilibrio vegeto-produttivo, tanto che normalmente su questi suoli di ottengono vini strutturati senza troppi interventi agronomici, che possono diventare importanti man mano ci si sposta verso terreni di medio-impasto, o comunque più freschi e più fertili.
La presenza di calcare tende ad incentivare sensazioni floreali o di fruttato fresco nei vini, diversamente dai prodotti ottenuti su suoli decarbonatati.
Le esposizioni verso nord e le altitudini maggiori tendono a far ottenere vini più freschi e profumati.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)
Non bisogna dimenticare che accanto ad una tradizione viti-vinicola importante, la Romagna è stata anche la culla della frutticoltura moderna e le minori esigenze della vite rispetto ai fruttiferi, hanno fatto sì che questa venisse collocata solo nei terreni meno fertili, quindi in collina e nelle terre "dure" di pianura.
Il gradiente termico tra collina e pianura e la maggiore umidità in quest'ultima area, hanno orientato la scelta degli agricoltori di pianura verso vitigni a maturazione più tardiva e a maggiore tolleranza ai marciumi, riservando le varietà precoci per i limiti superiori e le esposizioni più a nord della viticoltura romagnola.
La raccolta abbastanza tardiva, cui soprattutto nel passato seguivano autunni freddi, faceva sì che il vino mantenesse un certo residuo zuccherino durante l'inverno e, messo in bottiglia, riprendesse a fermentare con i primi caldi primaverili, ottenendo una frizzantatura naturale. Da questa prassi

piuttosto comune, l'apprezzamento dei Romagnoli sia per i vini abboccati, che secchi fermi o frizzanti o spumanti.
A seconda dell'orografia, della geo-pedologia e del clima è possibile trovare la migliore interazione tra fattori ambientali e vitigno per arrivare alla migliore espressione delle varie tipologie di vino previste dal disciplinare a IGT "Rubicone" e riprese dalla tradizione locale.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Sede legale:
Via Piave, 24
00187 ROMA
Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080
info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

16A04909

DECRETO 14 giugno 2016.

Autorizzazione all'Ente tutela vini di Romagna, in Faenza, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC «Colli d'Imola», ai sensi dell'articolo 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare, di cui al provvedimento 29 agosto 2014.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto, in particolare, l'art. 72, paragrafo 1, del citato regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione UE della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'art. 38, paragrafo 5, regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito

dall'art. 96, paragrafo 5 del regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'art. 72 del medesimo regolamento;

Ritenuto, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, paragrafo 5 del regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Visto, in particolare, l'art. 13 del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009;

Considerato che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione UE previsti dall'art. 109, paragrafo 3, e dall'art. 110 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato art. 72;

Ritenuto pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione UE dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 4 del 7 gennaio 2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto 7 novembre 2012;

Visto, in particolare, l'art. 2, comma 1, del citato decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblia italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'art. 118-*quater*, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione UE ai sensi dell'art. 118-*vicies*, paragrafi 2 e 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOC «Colli d'Imola»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della predetta DOC;

Vista l'istanza pervenuta dall'Ente tutela vini di Romagna, con sede in Faenza (Ravenna), con la quale, conseguentemente alla presentazione della domanda di protezione della DOP dei vini «Pignoletto», è stata richiesta la modifica del disciplinare di produzione della DOC «Colli d'Imola», nel rispetto della procedura prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di origine controllata dei vini «Colli d'Imola» e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

Vista la richiesta datata 18 aprile 2016 presentata a questo Ministero dal citato Ente tutela vini di Romagna, ai sensi dell'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione UE della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 29 agosto 2014, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC «Colli d'Imola», relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

Vista la nota n. PG/2016/303152 del 26 aprile 2016 con la quale la Regione Emilia–Romagna ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha dichiarato che non vi sono state variazioni al piano dei controlli conseguenti alla modifica in questione e la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare da parte della Commissione UE;

Ritenuto, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOC «Colli d'Imola», prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, rendendo altresì applicabili le disposizioni di etichettatura temporanea in questione per le produzioni derivanti dalla campagna vendemmiale 2016/2017;

Decreta:

Art. 1.

1. Ai sensi dell'art. 13 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC «Colli d'Imola», ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 29 agosto 2014 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo all'Ente tutela vini di Romagna, con sede in Faenza (Ravenna), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012 e questo Ministero e la Regione Emilia–Romagna sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC "Colli d'Imola" in questione da parte della Commissione UE. Tale responsabilità resta in capo al citato Ente tutela vini di Romagna e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOC «Colli d'Imola», così come risulta dalla proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale 29 agosto 2014, ed entra in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, con le modifiche autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il quindicesimo giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 giugno 2016

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini “Colli d’Imola” di cui al provvedimento ministeriale del 29 agosto 2014.

Articolo 1

Denominazione e vini

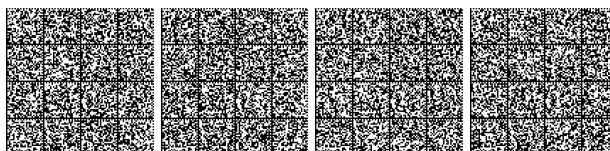
La denominazione di origine controllata “COLLI D’IMOLA”, riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

ARTICOLO 2

Base ampelografica

I Vini a denominazione di origine controllata “COLLI D’IMOLA” rosso, anche nelle tipologie novello e riserva, e bianco, anche nelle tipologie frizzante e superiore, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con DM 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n° 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

La denominazione di origine controllata “COLLI D’IMOLA” seguita da una delle seguenti specificazioni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Barbera, Trebbiano (da Trebbiano Romagnolo), ~~Pignoletto,~~ Chardonnay, é riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale per almeno l’85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, da sole o congiuntamente, anche le uve, a bacca di colore analogo, provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

I vini “COLLI D’IMOLA” bianco, “COLLI D’IMOLA” Trebbiano, ~~“COLLI D’IMOLA” Pignoletto,~~ “COLLI D’IMOLA” Chardonnay e “COLLI D’IMOLA” Barbera, possono essere prodotti nella tipologia “frizzante”.
I vini “COLLI D’IMOLA” rosso, “COLLI D’IMOLA” Sangiovese, “COLLI D’IMOLA” Cabernet Sauvignon possono essere prodotti nella tipologia “riserva”.
Fanno parte dell’albo dei vigneti del vino a DOC “COLLI D’IMOLA”, senz’altra specificazione, i vigneti iscritti agli albi dei vini a DOC:
“COLLI D’IMOLA SANGIOVESE”
“COLLI D’IMOLA CABERNET SAUVIGNON”
“COLLI D’IMOLA BARBERA”
“COLLI D’IMOLA TREBBIANO”
~~“COLLI D’IMOLA PIGNOLETTO”~~
“COLLI D’IMOLA CHARDONNAY”
Fanno parte dell’albo dei vigneti del vino a DOC “COLLI D’IMOLA”, senz’altra specificazione, i vigneti iscritti all’albo del vino a DOCG “Albana di Romagna”, ubicati nella zona di produzione di cui al successivo articolo 3 sempreché rispondenti ai requisiti del presente disciplinare.
Fanno parte dell’albo dei vigneti del vino a DOC “COLLI D’IMOLA”, con le specificazioni di cui appresso, i vigneti iscritti agli albi dei vini a DOC rispettivamente indicati, sempreché ubicati nella zona di produzione di cui al successivo art. 3 e rispondenti ai requisiti del presente disciplinare:
“COLLI D’IMOLA” Sangiovese: vino a DOC Sangiovese di Romagna;
“COLLI D’IMOLA” Trebbiano: vino a DOC Trebbiano di Romagna.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

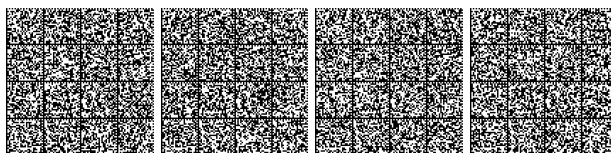
La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini “COLLI D’IMOLA” comprende i territori a vocazione viticola ricadenti nei seguenti comuni compresi nella provincia di Bologna:
Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme e Ozzano dell’Emilia.
Per i Comuni di Imola, Dozza, Castel San Pietro Terme ed Ozzano dell’Emilia il limite a valle è delimitato dalla strada statale n. 9 “Emilia”.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
Debbono pertanto venire esclusi, ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo, i vigneti ubicati in ambienti che per condizioni di tessitura o struttura del terreno, caratteristiche idrogeologiche od esposizione, forniscono uve con caratteristiche non conformi al presente disciplinare di produzione.
Sono quindi da considerarsi idonei i suoli di buona esposizione posti nelle aree collinari, pedecollinari e nei terrazzi intravallivi, con tessiture da medio impasto a medio impasto-argilloso, fino a quelle argillose o argillo-limose, in genere calcarei.
Per i vigneti già esistenti al momento di entrata in vigore del presente disciplinare, i sesti d’impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
Per i nuovi impianti o reimpianti, la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.330 ceppi per ettaro.
I sesti d’impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati nella zona.
La Regione Emilia-Romagna può consentire diverse forme d’allevamento, qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
È esclusa ogni pratica di forzatura ed é consentita l’irrigazione di soccorso, per un massimo di due volte, prima dell’invaiatura.
Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all’art. 2 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

VINI	Resa uva t/Ha	Titolo alcolometrico volumico minimo naturale % vol
“Colli d’Imola” Rosso	10	10,5
“Colli d’Imola” Bianco	12	10,5
“Colli d’Imola” Bianco Sup.	11	11,0
“Colli d’Imola” Sangiovese	10	11,0
“Colli d’Imola” Cabernet Sauvignon	9	11,0
“Colli d’Imola” Barbera	10	11,0
“Colli d’Imola” Trebbiano	12	10,5
(*prodotto da uve di vitigno Trebbiano romagnolo*)		
~~“Colli d’Imola” Bianco Pignoletto~~	~~11~~	~~10,5~~
“Colli d’Imola” Chardonnay	10	10,5

Le uve destinate alla produzione dei vini “COLLI D’IMOLA” nelle tipologie frizzante e novello, possono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale inferiore dello 0,5% rispetto ai valori sopraindicati.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “COLLI D’IMOLA” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5

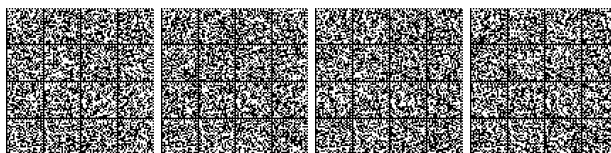
Norme per la vinificazione

La resa massima delle uve in vino, per tutti i vini, non deve essere superiore al 70%.
Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 secondo gli usi tradizionali della zona stessa.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, é consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell’ambito dell’intero territorio della provincia di Bologna.
Le operazioni di elaborazione del vino “COLLI D’IMOLA” nella tipologia “frizzante”, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, nonché le operazioni d’imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate entro i territori delle province di Bologna, Forlì, Ravenna e Modena.
Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l’origine o assicurare l’efficacia dei controlli.
Per i vini “COLLI D’IMOLA” tipologia “riserva”, la presenza di zuccheri riduttori massima consentita all’imbottigliamento, di 4 grammi/litro.
La menzione “riserva” è attribuita al vino sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi, anche in recipienti di legno. In quest’ultimo caso la sosta non può essere inferiore ai due mesi.
Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell’anno di produzione delle uve.
Il vino “COLLI D’IMOLA”, senza alcuna specificazione, prodotto da vitigni a bacca rossa e qualificato “novello”, deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.
I vini di cui all’art. 2 possono essere elaborati, secondo le pratiche tradizionali, anche in recipienti di legno. In tal caso i vini possono presentare un leggero sapore di legno.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata “COLLI D’IMOLA”, all’atto dell’immissione al consumo devono presentare aspetto limpido e rispondere alle seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

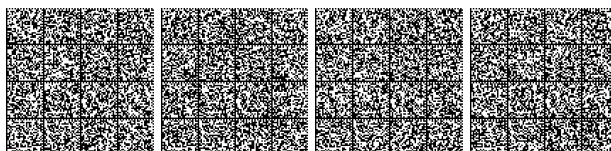
COLLI D’IMOLA BIANCO
colore: giallo paglierino;
odore: vinoso, leggermente fruttato;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA BIANCO "FRIZZANTE"
colore: giallo paglierino;
odore: vinoso, leggermente fruttato;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA BIANCO "SUPERIORE"
colore: giallo, paglierino;
odore: vinoso, leggermente fruttato;
sapore: di giusto corpo, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA ROSSO
colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco, abboccato, amabile, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA ROSSO "RISERVA"
colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso;
sapore: secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA ROSSO NOVELLO:
colore: rosso, rubino;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: asciutto, rotondo, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
zuccheri riduttori massimo: 10 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

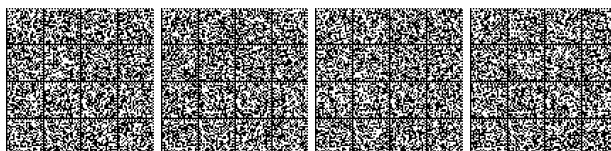
COLLI D'IMOLA SANGIOVESE:
colore: rosso rubino talora con orli violacei;
odore: vinoso, con profumo delicato;
sapore: di gusto pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA SANGIOVESE RISERVA:
colore: rosso rubino talora con orli violacei;
odore: vinoso, con profumo delicato;
sapore: di gusto pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON:
colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON RISERVA:
colore: rosso rubino che acquista riflessi granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: pieno, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
zuccheri riduttori massimo: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

COLLI D'IMOLA BARBERA:
colore: rosso carico tendente al violaceo;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: pieno asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA BARBERA FRIZZANTE:
colore: rosso carico tendente al violaceo;
odore: vinoso, con caratteristiche varietali;
sapore: pieno asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

COLLI D'IMOLA TREBBIANO:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore netto minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA TREBBIANO FRIZZANTE:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: asciutto, abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

~~**COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO:**~~
~~colore: paglierino chiaro, a volte con riflessi verdognoli;~~
~~odore: vinoso, delicato, varietale;~~
~~sapore: asciutto, abboccato, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;~~
~~acidità totale minima: 5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 16 g/l.~~

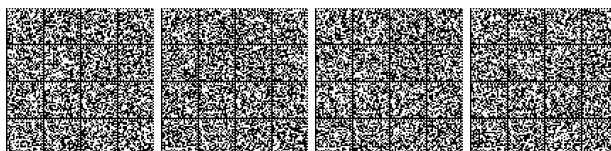
~~**COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO FRIZZANTE:**~~
~~colore: paglierino chiaro, a volte con riflessi verdognoli;~~
~~odore: vinoso, delicato, varietale;~~
~~sapore: asciutto, abboccato, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;~~
~~acidità totale minima: 5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 16 g/l.~~

COLLI D'IMOLA CHARDONNAY:
colore paglierino più o meno carico;
odore: vinoso, delicato, varietale;
sapore: asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

COLLI D'IMOLA CHARDONNAY FRIZZANTE:
colore paglierino più o meno carico;
odore: vinoso, delicato, varietale;
sapore: asciutto, abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Articolo 7

Designazione e presentazione dei vini

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga

riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010. Nel suddetto caso, la produzione massima di uva ad ettaro dovrà essere inferiore del 20% rispetto ai valori indicati all'art. 4, riferiti ad ogni singola denominazione.
Nella designazione dei vini di cui all'art. 2 , consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
In sede di designazione dei vini di cui all'art. 2 la denominazione "COLLI D'IMOLA" immediatamente seguita dalla dicitura "Denominazione di origine controllata", deve precedere immediatamente in etichetta la specificazione relativa al vitigno, che a sua volta deve precedere quelle relative alle tipologie.
La specificazione del vitigno e delle relative tipologie, devono essere altresì riportate in etichetta in caratteri di dimensioni inferiori o uguali a quelli utilizzati per indicare la denominazione "COLLI D'IMOLA" e con lo stesso colore.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" senza alcuna specificazione, il riferimento alle varietà di vite che li compongono, consentito solo su etichette complementari e comunque con caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per l'indicazione della denominazione di origine.
Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA" , obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve sui contenitori di capacità nominale pari o inferiore a litri cinque.

Articolo 8

Confezionamento

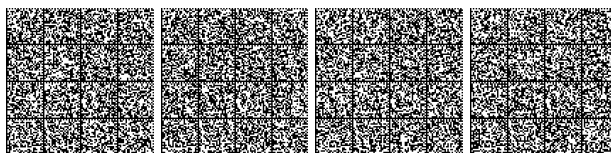
Nel confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata "COLLI D'IMOLA", é vietato l'utilizzo del tappo a corona ed a vite nei contenitori di capacità nominale superiore a 0,375 litri.
Per le versioni frizzanti, é consentito l'utilizzo del tappo a fungo di sughero, ancorato con gabbietta, tradizionalmente utilizzato nella zona di produzione.
È consentito l'uso di contenitori in ceramica, tradizionalmente utilizzati nella zona.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

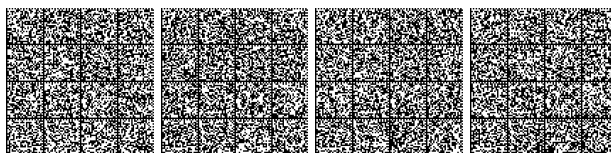
1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Studi di zonazione viticola hanno permesso di definire in modo piuttosto preciso che terre su cui si sviluppa la viticoltura dei Colli d'Imola. A partire dalla via Emilia si incontrano dapprima le "terre decarbonatate della pianura pedemontana", suoli pianeggianti che si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura media. Sono molto profondi, a tessitura media, con buona disponibilità di ossigeno, elevata capacità di acqua disponibile e buona fertilità naturale; da scarsamente a moderatamente calcarei nell'orizzonte lavorato e con contenuti in calcare decisamente più elevati negli orizzonti profondi. A seguire le "terre scarsamente calcaree del margine appenninico", costituite da suoli dolcemente ondulati (pendenza 3-12%) o ondulati (pendenza 10-20% nelle parti basse, fino a 20-35% nelle parti più incise), che si sono formati in sedimenti argilloso-limosi deposti dai fiumi centinaia di migliaia di anni fa. Sono molto profondi, a tessitura moderatamente fine o fine, moderatamente calcarei in superficie e molto calcarei negli orizzonti profondi. Possono essere soggetti a ristagno idrico.
Le "terre limose dei terrazzi antichi" sono estese paleosuperfici, pianeggianti o dolcemente inclinate, formate da sedimenti fluviali a varia tessitura, con una componente superficiale talvolta di origine eolica. Sono terreni molto profondi, a tessitura fine o media su fine, non calcarei,

strutturalmente poco stabili e soggetti a ristagno idrico. Per conservare o migliorare la fertilità fisico-idrologica richiedono buoni apporti di sostanza organica.
Proseguendo verso i calanchi, tipicamente a quote comprese tra 130 e 380 m slm, si trovano le "terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", che si caratterizzano per l'alternarsi di versanti brevi e rettilinei e di versanti lunghi moderatamente ripidi (pendenza dal 7 al 35%). Questi suoli si sono formati in rocce prevalentemente argillose o pelitiche, con intercalazioni sabbiose di età pliocenica, e si presentano con profondità variabile da moderata a molto profonda, a tessitura media, da scarsamente a fortemente calcarei. Talora sono presenti orizzonti con accumulo di carbonati di calcio e possono presentare il substrato di roccia tenera (peliti) entro i 100 cm di profondità.
Infine si arriva in prossimità della formazione Marnoso-arenacea, che ha dato origine alle "terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio". Le quote sono tipicamente tra 110 e 430 m slm. Sono suoli moderatamente ripidi, da moderatamente a molto profondi, a tessitura media, calcarei e che possono presentare il substrato roccioso entro i 100 cm di profondità. Qui la viticoltura arriva al suo limite più elevato, ma può dare ottimi risultati su aree sottoposte ad adeguata regimazione delle acque superficiali e su versanti ben sistemati, poiché uno dei problemi più sentiti in queste terre è l'erosione.
Per quanto riguarda il clima, partendo dalla via Emilia con sommatorie termiche intorno ai 2000-2200 gradi giorno (indice di Winkler), si arriva intorno al 1500-1600 gradi giorno delle aree più alte della viticoltura.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura sui colli imolesi è attestata sin da epoca medioevale, e nel 1300 si parla espressamente di Albana quale varietà di pregio per il territorio, nonché di altre uve bianche arrivate fino ai giorni nostri, come Trebbiano, Maligia, Garganega e Verdea. Tra le uve nere, invece, sono ricordati nomi (Grilla, Ziziga o Rubiola, Maiolo) di cui ad oggi si è persa memoria, ad eccezione della Lambrusca. Nel Settecento, con le bonifiche idrauliche della pianura e l'avvento della mezzadria, si diffonde e si afferma la piantata, sebbene in collina permanga anche la coltura specializzata in vigna, con netta preferenza per i vitigni bianchi (Albana, Malvasia, Moscatelli, ecc.), che dava adito ad una certa esportazione. In questo periodo i vini di Imola si creano una buona reputazione, tanto che un documento del 1824 riferisce che sono fatti a dovere e molto apprezzati. Nell'Ottocento i nobili locali iniziano ad introdurre in coltivazione anche alcuni vitigni stranieri, per lo più francesi (Pinot bianco, Pinot nero, Sauvignon e Cabernet Sauvignon e Cabernet franc), che si affiancano sia in campo che nelle miscele di vino ai consolidati vitigni locali (Albana, Trebbiano, Sangiovese, Negretto). Nel 1885 viene fondata anche una cantina sperimentale, allo scopo di studiare le varietà coltivate sul territorio (per consigliare nella scelta dei vitigni per i nuovi impianti) e sviluppare le industrie inerenti l'enologia. Si può collocare, quindi, in questo periodo la nascita di una viticoltura dei colli di Imola finalizzata a produzioni qualitative, sempre più aderenti alle richieste del mercato. Le alterne vicende della fillossera e dei due conflitti mondiali determinano pesanti ripercussioni sulla viticoltura e sull'agricoltura di collina in generale, ma i produttori rimasti proseguono la loro attività, sempre con un occhio di riguardo alla qualità. A partire dalla seconda metà degli anni '90 del Novecento la viticoltura di collina viene ristrutturata e iniziano a farsi strada nuove tecniche e tecnologie enologiche in grado di valorizzare ulteriormente una materia prima già particolarmente curata in vigna.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Grazie alla scelta varietale e alla collocazione dei vitigni negli ambienti più congeniali, nell'areale della DOC "Colli d'Imola" è possibile ottenere una gamma di prodotti ampia e qualitativamente rispondente alle diverse esigenze dei consumatori.

Nei fondo valle e nei terreni più freschi, infatti, si possono ottenere vini bianchi leggeri, magari frizzanti, che puntano sostanzialmente sulla freschezza dei sentori floreali e di frutta gialla poco matura (mela verde, ad esempio). Nei terreni più ricchi d'argilla e calcare, esposti a Nord/Nord-Est, ci si può spingere verso vini bianchi più strutturati che si prestano anche per l'affinamento in legno, ottenendo bouquet complessi e accattivanti. Certi ambienti e la paziente opera dell'uomo si prestano anche per la vendemmia tardiva di uve come l'Albana in grado di trasformarsi in vini del tutto particolari.
Tra i vini rossi si possono trovare prodotti piuttosto strutturati, ricchi di sentori fruttati ben maturi e persino con note speziate, specie nel Cabernet Sauvignon. Non mancano però anche prodotti meno strutturati che puntano soprattutto sulla freschezza degli aromi fruttati.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Le migliori espressioni enologiche del territorio imolese nascono proprio dalla interazione tra ambiente e azione dell'uomo. Lo spirito di innovazione ha introdotto da tempo varietà differenti da quelle tradizionalmente in uso, ampliando la base ampelografica locale e di conseguenza la gamma dei vini proposti sul mercato. Inoltre si è cercato di indirizzare la ristrutturazione dei vigneti favorendo la messa a dimora dei vitigni negli ambienti più congeniali alla loro migliore espressione colturale.
Le "terre decarbonatate della pianura pedemontana", in generale, tendono ad assecondare la naturale vigoria delle piante, pertanto sono quelle aree in cui vengono collocati i vitigni meno vigorosi (Riesling italico, Trebbiano romagnolo) o comunque innestati su portinnesti che non ne favoriscono la vigoria. Con adeguati interventi agronomici, comunque, si riesce a controllare la produzione e si raggiungono buoni livelli qualitativi. Si tratta comunque dei suoli meno vocati per vitigni a bacca nera.
Sulle "terre scarsamente calcaree del margine appenninico" la maggior parte dei vitigni può esprimere una buona potenzialità produttiva, con soddisfacenti livelli qualitativi, specie nelle situazioni di maggiore pendenza, che assicurano uno sgrondo migliore delle acque.
Sulle "terre limose dei terrazzi antichi" alcuni vitigni (ad es. Barbera, Malvasia di Candia aromatica) si esprimono piuttosto bene dal punto di vista qualitativo, anche se occorre intervenire con adeguate pratiche agronomiche (cimatura, sfogliature, diradamenti) per mantenere un adeguato e costante equilibrio vegeto-produttivo ogni anno.
Le "terre calcaree del basso Appennino, localmente associate a calanchi", sono aree con elevata variabilità pedologica, in cui anche il clima inizia ad esercitare una certa influenza, pertanto l'esposizione e le più adeguate soluzioni impiantistiche hanno un peso importante che si affianca all'influenza del suolo nel determinare la qualità delle uve. I vini rossi che derivano dalle uve coltivate in queste aree si presentano piuttosto strutturati, molto colorati e particolarmente ricchi di indicatori qualitativi (sentori fruttati e speziati).
Le elevate altitudini delle "terre calcaree del basso Appennino con versanti a franapoggio e reggipoggio" possono comportare ritardi nelle fasi fenologiche principali, quindi alle quote più alte e sui versanti migliori (senza eccesso di irraggiamento luminoso, che causa scottature), le varietà precoci possono essere di soddisfazione: Chardonnay~~, Pignoletto, ma anche ~~e Merlot se non ci sono problemi di siccità, danno ottimi risultati qualitativi.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

VALORITALIA S.r.l.
Nome e Indirizzo: VALORITALIA società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Piave n. 24 – 00187 ROMA
Telefono 0039 0445 313088 Fax 0039 0445 313080
Mail info@valoritalia.it website www.valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

16A04910

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 9 giugno 2016.

Nomina del commissario straordinario della società «Formula Blue S.r.l.», in amministrazione straordinaria.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto legislativo 8 luglio 1999, n. 270, recante «Nuova disciplina dell'amministrazione straordinaria delle grandi imprese in stato di insolvenza»;

Visto il decreto in data 12 maggio 2014, con il quale il Tribunale di Roma, ai sensi e per gli effetti dell'art. 30 del citato decreto legislativo, ha dichiarato l'apertura della procedura di amministrazione straordinaria della Blue Panorama Airlines S.p.a.;

Visto il proprio decreto in data 29 maggio 2014, con il quale è stato nominato Commissario straordinario della sopra citata società l'avv. Giuseppe Leogrande;

Visti i propri decreti in data 29 maggio 2014 e 23 marzo 2016, con i quali è stato nominato il Comitato di sorveglianza della sopra citata società;

Visto il decreto in data 31 maggio 2016, con il quale il Tribunale di Roma ha disposto l'estensione dell'amministrazione straordinaria di Blue Panorama Airlines S.p.a. in A.S. nei confronti della Formula Blue S.r.l. in liquidazione;

Visto l'art. 85 del citato decreto legislativo, il quale dispone che alla procedura di amministrazione straordinaria delle imprese del gruppo sono preposti gli stessi organi nominati per la procedura madre;

Ritenuto di dovere conseguentemente provvedere alla nomina del Commissario straordinario e del Comitato di sorveglianza nella procedura di amministrazione straordinaria della Formula Blue S.r.l. in liquidazione;

Decreta:

Articolo unico

Nella procedura di amministrazione straordinaria della società Formula Blue S.r.l. in liquidazione è nominato Commissario straordinario l'avv. Giuseppe Leogrande, nato a Ravenna il 17 ottobre 1963, ed è preposto il medesimo Comitato di sorveglianza già nominato, con propri decreti in data 29 maggio 2014 e 23 marzo 2016, per la Blue Panorama Airlines S.p.a..

Il presente decreto è comunicato:

al Tribunale di Roma;

alla Camera di commercio di Roma per l'iscrizione nel registro delle imprese;

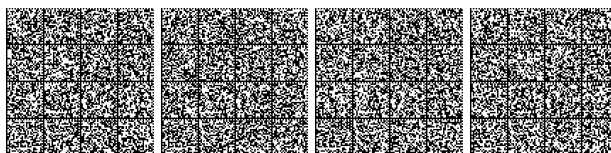
alla regione Lazio;

al comune di Roma.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 9 giugno 2016

Il Ministro: CALENDA

16A04906

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura decentrata, del medicinale per uso umano «Valsartan e Idroclorotiazide Teva», con conseguente modifica stampati.

Estratto determina FV n. 116/2016 del 15 giugno 2016

Medicinale: VALSARTAN E IDROCLOROTIAZIDE TEVA.

Confezioni:

040240 018 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 1 compressa in blister pvc/pe/pvdc/al;

040240 020 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister pvc/pe/pvdc/al;

040240 032 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 15 compresse in blister pvc/pe/pvdc/al;

040240 044 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister pvc/pe/pvdc/al;

040240 057 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister pvc/pe/pvdc/al;

040240 069 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister pvc/pe/pvdc/al;

040240 071 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister pvc/pe/pvdc/al;

040240 083 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in blister pvc/pe/pvdc/al;

040240 095 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister pvc/pe/pvdc/al;

040240 107 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister pvc/pe/pvdc/al;

040240 119 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister pvc/pe/pvdc/al;

040240 121 «160 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister pvc/pe/pvdc/al monodose confezione ospedaliera.

Titolare A.I.C.: Teva Italia S.r.l.

Procedura: decentrata DK/H/1507/001/R/001.

Con scadenza il 2 marzo 2014 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determinazione, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

È approvata altresì la variazione DK/H/1507/001/IB/031 - C1B/2014/3400, relativa all'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto e del foglio illustrativo.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e seguenti modifiche e integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 2, della suddetta determinazione, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. I farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti a decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

16A04914

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura di mutuo riconoscimento, del medicinale per uso umano «Venlafaxina Teva Italia», con conseguente modifica stampati.

Estratto determina FV n. 115/2016 del 15 giugno 2016

Medicinale: VENLAFAXINA TEVA ITALIA.

Confezioni:

038500 017 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 10 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 029 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 14 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 031 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 20 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 043 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 28 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 056 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 30 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 068 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 50 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 070 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 98 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 082 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 100 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 094 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 100x1 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 106 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 10 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 118 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 14 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 120 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 20 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 132 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 28 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 144 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 30 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 157 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 50 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 169 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 98 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 171 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 100 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 183 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 100x1 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 195 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 10 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 207 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 14 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 219 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 20 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 221 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 28 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 233 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 30 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 245 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 50 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 258 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 98 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 260 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 100 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 272 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 100x1 capsule in blister al/pvc/pvdc;

038500 284 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 50 capsule in contenitore hdpe;

038500 296 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 100 capsule in contenitore hdpe;

038500 308 «37,5 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 250 capsule in contenitore hdpe;

038500 310 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 50 capsule in contenitore hdpe;

038500 322 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 100 capsule in contenitore hdpe;

038500 334 «75 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 250 capsule in contenitore hdpe;

038500 346 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 50 capsule in contenitore hdpe;

038500 359 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 100 capsule in contenitore hdpe;

038500 361 «150 mg capsule rigide a rilascio prolungato» 250 capsule in contenitore hdpe.

Titolare A.I.C: Teva Italia S.r.l.

Procedura: Mutuo Riconoscimento HU/H/0164/001-003/R/001.

Con scadenza il 30 aprile 2014 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determinazione, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

È approvata altresì la variazione HU/H/0164/001-003/IB/016/G - C1B/2014/3533, relativa all'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto e del foglio illustrativo.

È approvata altresì la variazione HU/H/0164/001-003/IA/017 - C1A-2016-1114, relativa all'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e seguenti modifiche e integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 2, della suddetta determinazione, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. I farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti a decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

16A04915

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura decentrata, del medicinale per uso umano «Lusine», con conseguente modifica stampati.

Estratto determina FV n. 114/2016 del 15 giugno 2016

Medicinale: LUSINE.

Confezioni:

041716 010 «0,03/3 mg compresse rivestite con film» 1x21 compresse in blister pvc/pvdc-al;

041716 022 «0,03/3 mg compresse rivestite con film» 2x21 compresse in blister pvc/pvdc-al;

041716 034 «0,03/3 mg compresse rivestite con film» 3x21 compresse in blister pvc/pvdc-al;

041716 046 «0,03/3 mg compresse rivestite con film» 6x21 compresse in blister pvc/pvdc-al;

041716 059 «0,03/3 mg compresse rivestite con film» 13x21 compresse in blister pvc/pvdc-al.

Titolare A.I.C.: Teva Italia S.r.l.

Procedura: decentrata NO/H/0197/001/R/001.

Con scadenza il 31 maggio 2013 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determinazione, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

È approvata altresì la variazione NO/H/0197/001/IB/013 - C1B/2015/3597, relativa all'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto e del foglio illustrativo.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e seguenti modifiche e integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 2, della suddetta determinazione, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. I farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti a decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

16A04916

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura decentrata, del medicinale per uso umano «Levetiracetam EG», con conseguente modifica stampati.

Estratto determina FV n. 113/2016 del 7 giugno 2016

Medicinale: LEVETIRACETAM EG.

Confezioni:

040295 014 «250 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister pvc/al;

040295 026 «250 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister pvc/al;

040295 038 «250 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister pvc/al;

040295 040 «250 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister pvc/al;

040295 053 «250 mg compresse rivestite con film» 200 compresse in blister pvc/al;

040295 065 «750 mg compresse rivestite con film» 200 compresse in blister pvc/al;

040295 077 «750 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister pvc/al;

040295 089 «750 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister pvc/al;

040295 091 «750 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister pvc/al;

040295 103 «750 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister pvc/al;

040295 115 «500 mg compresse rivestite con film» 5 compresse in blister pvc/al;

040295 127 «500 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister pvc/al;

040295 139 «500 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister pvc/al;

040295 141 «500 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister pvc/al;

040295 154 «500 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister pvc/al;

040295 166 «500 mg compresse rivestite con film» 200 compresse in blister pvc/al;

040295 178 «1000 mg compresse rivestite con film» 200 compresse in blister pvc/al;

040295 180 «1000 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister pvc/al;

040295 192 «1000 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister pvc/al;

040295 204 «1000 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister pvc/al;

040295 216 «1000 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister pvc/al;

040295 228 «1000 mg compresse rivestite con film» 5 compresse in blister pvc/al.

Titolare A.I.C.: EG S.p.a.

Procedura: decentrata DE/H/2893/001-004/R/001.

Con scadenza il 17 agosto 2015 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determinazione, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e seguenti modifiche e integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 2, della suddetta determinazione, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. I farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti a decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

16A04917

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura decentrata, del medicinale per uso umano «Atorvastatina F.I.R.M.A.», con conseguente modifica stampati.

Estratto determina FV n. 111/2016 del 7 giugno 2016

Medicinale: ATORVASTATINA F.I.R.M.A.

Confezioni:

041399 015 «10 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 027 «10 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 039 «10 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 041 «10 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 054 «10 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 066 «10 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 078 «10 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 080 «10 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 092 «10 mg compresse rivestite con film» 96 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 104 «10 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 116 «10 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 128 «10 mg compresse rivestite con film» 500 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL confezione ospedaliera;

041399 130 «20 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 142 «20 mg compresse rivestite con film»14 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 155 «20 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 167 «20 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 179 «20 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 181 «20 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 193 «20 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 205 «20 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 217 «20 mg compresse rivestite con film» 96 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 229 «20 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 231 «20 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 243 «20 mg compresse rivestite con film» 500 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL confezione ospedaliera;

041399 256 «40 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 268 «40 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 270 «40 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 282 «40 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 294 «40 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 306 «40 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 318 «40 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 320 «40 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 332 «40 mg compresse rivestite con film» 96 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 344 «40 mg compresse rivestite con film»98 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 357 «40 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 369 «40 mg compresse rivestite con film» 500 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL confezione ospedaliera;

041399 371 «80 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 383 «80 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 395 «80 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 407 «80 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 419 «80 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 421 «80 mg compresse rivestite con film» 60 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 433 «80 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 445 «80 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 458 «80 mg compresse rivestite con film» 96 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 460 «80 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 472 «80 mg compresse rivestite con film» 100 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL;

041399 484 «80 mg compresse rivestite con film» 500 compresse in blister PA/ALL/PVC-AL confezione ospedaliera.

Titolare A.I.C.: F.I.R.M.A. S.P.A.

Procedura: decentrata DK/H/1841/001-004/R/001 con scadenza il 6 novembre 2015 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determinazione, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e s.m.i. il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il Titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione che i lotti prodotti nel periodo di cui all'articolo 2, comma 2, della suddetta determinazione, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. I farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti a decorrere dal termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione. Il titolare A..I.C rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

16A04918

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura decentrata, del medicinale per uso umano «Sevitrex», con conseguente modifica stampati.

Estratto determina FV N. 112/2016 del 7 giugno 2016

Medicinale: SEVITREX.

Confezioni:

041661 012 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 024 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 036 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 048 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 051 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 063 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 075 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 087 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 280 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 099 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 300 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 101 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 113 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 125 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 500 compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 137 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 7 compresse in flacone HDPE;

041661 149 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in flacone HDPE;

041661 152 «20 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in flacone HDPE;

041661 164 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 176 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 188 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 190 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 202 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 214 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 226 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 238 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 280 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 240 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 300 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 253 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 265 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 277 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 500 Compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 289 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 7 compresse in flacone HDPE;

041661 291 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in flacone HDPE;

041661 303 «40 mg/5 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in flacone HDPE;

041661 315 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 327 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 339 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 341 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 354 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 366 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 378 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 380 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 280 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 392 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 300 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 404 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 416 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 428 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 500 compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 430 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 7 compresse in flacone HDPE;

041661 442 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in flacone HDPE;

041661 455 «40 mg/10 mg/12,5 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in flacone HDPE;

041661 467 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 479 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 481 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 493 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 505 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 517 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 529 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 531 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 280 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 543 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 300 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 556 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 568 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 50 compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 570 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 500 compresse in blister PA/AL/PVC/AL confezione monodose;

041661 582 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 7 compresse in flacone HDPE;

041661 594 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in flacone HDPE;

041661 606 «40 mg/5 mg/25 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in flacone HDPE;

041661 618 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 14 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 620 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 28 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 632 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 644 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 56 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 657 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 84 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 669 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 671 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 98 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 683 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 280 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 695 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 300 compresse in blister PA/AL/PVC/AL;

041661 707 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 10x1 compresse in blister perforato PA/AL/PVC/AL;

041661 719 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 50x1 compresse in blister perforato PA/AL/PVC/AL;

041661 721 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 500x1 compresse in blister perforato PA/AL/PVC/AL;

041661 733 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 7 compresse in flacone HDPE;

041661 745 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 30 compresse in flacone HDPE;

041661 758 «40 mg/10 mg/25 mg compresse rivestite con film» 90 compresse in flacone HDPE;

Titolare A.I.C.: DAIICHI SANKYO Italia S.P.A.

Procedura: decentrata NL/H/1858/001-005/R/001 con scadenza il 16 dicembre 2015 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determinazione, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e s.m.i. il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione che i lotti prodotti nel periodo di cui all'articolo 2, comma 2, della suddetta determinazione, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

16A04919

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura nazionale, del medicinale per uso umano «Gliben», con conseguente modifica stampati.

Estratto determina FV n. 103/2016 del 25 maggio 2016

L'autorizzazione all'immissione in commercio del Medicinale: GLIBEN.

Confezioni: 022541 015 «5 mg compresse» 30 compresse.

Titolare A.I.C.: Abiogen Pharma S.p.A.

Procedura nazionale con scadenza il 31 maggio 2010 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determinazione, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e s.m.i. il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 2, della suddetta determinazione, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. I farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti a decorrere dal termine di 30 giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

16A04920

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura decentrata, del medicinale per uso umano «Finacapil», con conseguente modifica stampati.

Estratto determina FV n. 118/2016 del 15 giugno 2016

Medicinale: FINACAPIL.

Codice A.I.C.: 038949.

Dosaggio/forma farmaceutica «1 mg compresse rivestite con film».

Titolare A.I.C.: Sandoz GmbH.

Procedura decentrata DE/H/1295/001/R/001,

con scadenza il 7 aprile 2013 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determinazione, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

È approvata altresì la variazione DE/H/1295/001/IB/011 - C1B/2015/1772, relativa all'aggiornamento del riassunto delle caratteristiche del prodotto e del foglio illustrativo.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 2, della suddetta determinazione, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

16A04921

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura decentrata, del medicinale per uso umano «Pantoprazolo Ranbaxy», con conseguente modifica stampati.

Estratto determina FV n. 117/2016 del 15 giugno 2016

Medicinale: PANTOPRAZOLO RANBAXY.

Codice A.I.C.: 039015.

Dosaggio/forma farmaceutica:

«20 mg compresse gastroresistenti»;

«40 mg compresse gastroresistenti».

Titolare A.I.C.: Ranbaxy Italia S.p.a.

Procedura decentrata DE/H/0866/001-002/R/001,

con scadenza il 30 aprile 2013 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determinazione, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 2, della suddetta determinazione, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. I farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo

aggiornato agli utenti a decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determinazione. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

La presente determinazione ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

16A04922

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI E DELLA COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

Rilascio di *exequatur*

In data 20 giugno 2016 il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale ha concesso l'*exequatur* al signor Emanuele Menotti Chieli, Console onorario della Repubblica Francese in Torino.

16A04941

Rilascio di *exequatur*

In data 22 giugno 2016 il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale ha concesso l'*exequatur* alla signora Fiorella Breglia, Console generale onorario della Repubblica Popolare del Bangladesh in Napoli.

16A04942

Rilascio di *exequatur*

In data 22 giugno 2016 il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale ha concesso l'*exequatur* al signor Riccardo Gelli, Console onorario della Repubblica della Corea in Firenze.

16A04943

MINISTERO DELLA DIFESA

Conferimento di onorificenza al merito aeronautico

Con il decreto ministeriale n. 15 del 5 maggio 2016, al Colonnello Cristiano Galli, nato il 19 agosto 1971 a Pavia, è stata concessa la medaglia di bronzo al merito aeronautico con la seguente motivazione: «Ufficiale Superiore, in possesso di straordinarie capacità professionali e doti umane di altissimo profilo, contribuiva all'importante trasformazione della struttura del Contingente Nazionale in Afghanistan, attraverso brillanti iniziative e lo sviluppo di un modello organizzativo e procedurale innovativo, tale da fungere punto di riferimento dottrinale per le future attività nazionali ed internazionali nel campo dell'assistenza alle forze di sicurezza e della ricostruzione delle capacità militari afghane. In tal modo, determinava notevoli riflessi sulle attività nel campo dell'aviazione e della Sicurezza Internazionale, dando un significativo impulso all'efficacia delle attività formative dell'Aeronautica Militare nel Teatro Operativo e diventando motivo di lustro e di orgoglio.» Herat (Afghanistan), febbraio - agosto 2014.

16A04905

MINISTERO DELLA SALUTE

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei medicinali per uso veterinario «Milpro Vet. 4 mg/10 mg», compresse rivestite per gatti piccoli e gattini e «Milpro Vet. 16 mg/40 mg», compresse rivestite per gatti.

Estratto del provvedimento n. 390 del 1° giugno 2016

Medicinali veterinari:

MILPRO VET. 4 mg/10 mg, compresse rivestite per gatti piccoli e gattini (A.I.C. n. 104653);

MILPRO VET. 16 mg/40 mg, compresse rivestite per gatti (A.I.C. n. 104654).

Titolare A.I.C.: Virbac Francia, 1ère Avenue - 2065 m - L.I.D. - 06516 Carros (Francia).

Oggetto del provvedimento: Worksharing procedura n. UK/V/xxxx/WS/042.

Variazione tipo IB, B.II.f.1.b.1: modifica della durata di conservazione o delle condizioni di stoccaggio del prodotto finito. Estensione della durata di conservazione del prodotto finito. Così come confezionato per la vendita.

Si autorizza, per i medicinali veterinari indicati in oggetto, la seguente modifica: viene esteso il periodo di validità dei medicinali come confezionati per la vendita, da 2 a 3 anni.

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla scadenza.

Il presente estratto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, mentre il relativo provvedimento verrà notificato all'impresa interessata.

16A04911

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Medeson 1 mg/ml» soluzione iniettabile per cani e gatti.

Decreto n. 96 del 1° giugno 2016

Procedura di mutuo riconoscimento n. ES/V/0259/001/MR.

Medicinale veterinario: MEDESON 1 mg/ml soluzione iniettabile per cani e gatti.

Titolare A.I.C.: Industrial Veterinaria S.A - Esmeralda, 19 E - 08950 Esplugues de Llobregat (Barcelona) Spagna.

Produttore responsabile rilascio lotti: lo stabilimento della ditta titolare dell'A.I.C. Industrial Veterinaria S.A. - Esmeralda, 19 E - 08950 Esplugues de Llobregat (Barcelona) Spagna.

Confezioni autorizzate e numeri di A.I.C.:

scatola con 1 flaconcino A.I.C. n. 104932013;

scatola con 6 flaconcini A.I.C. n. 104932025.

Composizione: ogni ml contiene:

principio attivo: medetomidina cloridrato (equivalente a 0,85 mg di medetomidina) 1 mg;

eccipienti: così come indicato nella tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Specie di destinazione: cani e gatti.

Indicazioni terapeutiche:

cani e gatti:

sedazione al fine di facilitare la contenzione degli animali durante gli esami clinici;

premedicazione prima dell'anestesia generale.

Validità:

del medicinale veterinario confezionato per la vendita: 3 anni;

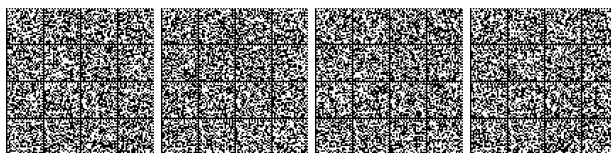
dopo prima apertura del confezionamento primario: 28 giorni.

Tempi di attesa: non pertinente.

Regime di dispensazione: da vendersi soltanto dietro presentazione di ricetta medico veterinaria in triplice copia non ripetibile.

La detenzione e somministrazione del medicinale deve essere effettuata esclusivamente dal medico veterinario.

Decorrenza di efficacia del decreto: efficacia immediata.

16A04912

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

Conferma della società «Italcert S.r.l.», in Milano, quale organismo notificato per la certificazione dei recipienti a pressione trasportabili.

Con decreto del Capo del Dipartimento per i trasporti, la navigazione gli affari generali ed il personale in data 15 giugno 2016, la società Italcert S.r.l. con sede a Milano viale Sarca, 336, è stata confermata quale organismo notificato per il rilascio della certificazione di conformità delle attrezzature a pressione trasportabili, previste dalla direttiva 2010/35/UE recepita con decreto legislativo 12 giugno 2012, n. 78 in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza, in applicazione delle procedure di valutazione contemplate dalla direttiva 2008/68/CE recepita con decreto legislativo 27 gennaio 2010, n. 35, per i prodotti e le procedure di seguito indicate:

prodotti:

recipienti a pressione comprese le cartucce di gas, i loro rubinetti e altri accessori;

cisterne, veicoli batteria/carri, contenitori di gas ad elementi multipli (CGEM), i loro rubinetti e altri accessori;

procedure:

valutazione di conformità;

ispezione straordinaria;

ispezione intermedia;

ispezione periodica;

rivalutazione di conformità.

La presente designazione ha validità sino al 26 luglio 2020.

16A04907

Conferma della società «Icepi S.p.a.», in Piacenza, quale organismo notificato per la certificazione dei recipienti a pressione trasportabili.

Con decreto del Capo del Dipartimento per i trasporti, la navigazione gli affari generali ed il personale in data 15 giugno 2016, la società Icepi S.p.a con sede a Piacenza via Paolo Bellizzi, 29/31/33, è stata confermata quale organismo notificato per il rilascio della certificazione di conformità delle attrezzature a pressione trasportabili, previste dalla direttiva 2010/35/UE recepita con decreto legislativo 12 giugno 2012, n. 78 in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza, in applicazione delle procedure di valutazione contemplate dalla direttiva 2008/68/CE recepita con decreto legislativo 27 gennaio 2010, n. 35, per i prodotti e le procedure di seguito indicate:

prodotti:

recipienti a pressione comprese le cartucce di gas, i loro rubinetti e altri accessori;

cisterne, veicoli batteria/carri, contenitori di gas ad elementi multipli (CGEM), i loro rubinetti e altri accessori;

procedure:

valutazione di conformità;

ispezione straordinaria;

ispezione intermedia;

ispezione periodica;

rivalutazione di conformità.

La presente designazione ha validità sino al 19 giugno 2020.

16A04913

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Comunicato relativo alla domanda di modifica della denominazione registrata «DEHESA DE EXTREMADURA».

Si comunica che è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - serie C 207 del 10 giugno 2016 - a norma dell'art. 50, paragrafo 2, lettera *a)* del Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione registrata «Dehesa de extremadura» presentata dalla Spagna ai sensi dell'art. 53 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, per il prodotto entrante nella categoria «prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)», contenente il documento unico ed il riferimento alla pubblicazione del disciplinare.

Gli operatori interessati, potranno formulare le eventuali osservazioni, ai sensi dell'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle Politiche competitive della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, Via XX Settembre n. 20, Roma - (e-mail: pqai4@politicheagricole.it; PEC: saq4@pec.politicheagricole.gov.it), entro tre mesi dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea della citata decisione.

16A04900

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Squacquerone di Romagna».

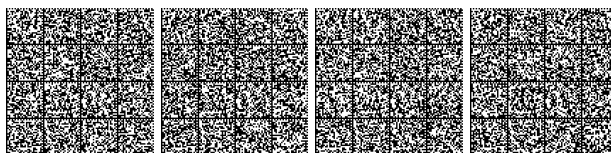
Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Squacquerone di Romagna» registrata con regolamento di esecuzione (UE) n. 679/2012 del 24 luglio 2012.

Considerato che la modifica è stata presentata dall'Associazione Squacquerone di Romagna DOP con sede in Forlì c/o CNA Forlì-Cesena - Via Pelacano, 29 e che la predetta Associazione possiede i requisiti previsti all'art. 13 comma 1 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013 n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito il parere della Regione Emilia Romagna circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Squacquerone di Romagna» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE «SQUACQUERONE DI ROMAGNA»

Art. 1.

Denominazione

La Denominazione d'Origine protetta (D.O.P.) Squacquerone di Romagna DOP è riservata al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisite stabiliti dal Reg. (UE) 1151/2012 al presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

Lo Squacquerone di Romagna DOP é un formaggio a pasta molle e a maturazione rapida, prodotto con latte vaccino, proveniente dall'area indicata nell'art. 3. Al momento dell'immissione al consumo il formaggio Squacquerone di Romagna DOP deve possedere le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche morfologiche:

Peso: il peso del formaggio Squacquerone di Romagna DOP varia da 1 hg a 2 kg

Aspetto: il formaggio Squacquerone di Romagna DOP, ha pasta di colore bianco, madreperlaceo, deve presentarsi senza crosta né buccia.

Forma: dipende dal contenitore in cui viene posto, in quanto la sua consistenza molto cremosa, non gli consente di presentarsi compatto.

Caratteristiche fisico - chimiche:

Grasso su S.S.: compreso tra il 46 e il 59 %

Umidità: tra il 58 e il 69 %

pH: compreso tra 4,75 e 5,35.

Caratteristiche organolettiche:

Sapore: gradevole, dolce, con una punta acidula, il salato é presente ma non in modo evidente;

Aroma: delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea;

Consistenza della pasta: morbida, cremosa, adesiva, deliquescente, di elevata spalmabilità.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione dello Squacquerone di Romagna DOP coinvolge le seguenti province della Regione Emilia-Romagna:

provincia di Ravenna,

provincia di Forlì-Cesena,

provincia di Rimini,

provincia di Bologna.

parte del territorio della provincia di Ferrara delimitata a ovest dalla Strada Statale n. 64 (Porrettana) e a nord dal fiume Po.

Art. 4.

Origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei centri di raccolta del latte, dei produttori, dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Lo Squacquerone di Romagna DOP si produce durante tutto il periodo dell'anno. II metodo di ottenimento del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è il seguente:

5.1 - *Materia prima*

Lo Squacquerone di Romagna DOP è un formaggio a pasta molle ottenuto esclusivamente con latte vaccino intero, proveniente dalla zona tipica designata nell'art. 3.

Le razze bovine allevate nell'area di interesse il cui latte interviene nella produzione del formaggio

Squacquerone di Romagna DOP sono la Frisona Italiana, la Bruna Italiana, la Romagnola e la Pezzata Rossa Italiana. In ogni stalla è ammessa una tolleranza del 15% di capi in lattazione non appartenenti alle razze indicate.

L'alimentazione delle bovine è composta da due grandi categorie: foraggi e insilati per almeno il 60%, integrata da mangimi. I foraggi sono costituiti da specie botaniche coltivate, che in parte o come insieme di fusto e foglie vengono somministrati agli animali. La caratteristica tipica dei foraggi è la ricchezza di fibra.

I foraggi utilizzabili, prodotti integralmente nel comprensorio di produzione dello Squacquerone di Romagna DOP, sono: fieni, foraggi disidratati e insilati. I mangimi hanno la funzione di concentrare principi nutritivi ad elevato valore energetico e possono essere:

proteici: leguminose in granella quali soia, fave, piselli, girasoli; nonché farine di estrazione di soia e di girasole;

fibrosi quali polpe secche, crusche e buccette di soia;

energetici: granella di mais, orzo, frumento, sorgo, avena, olii vegetali, olio di soia, semi di lino integrale estruso.

Nell'alimentazione delle bovine da latte destinato alla produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è vietato 1'uso di residui della lavorazione di cavoli e la barbabietola da foraggio.

La maggior parte dell'alimentazione proviene dalla zona di origine.

Per ottenere lo Squacquerone di Romagna DOP con le caratteristiche indicate all'art. 2 del presente disciplinare, occorre che il latte non contenga conservanti.

II latte impiegato deve presentare un tenore di materia grassa non inferiore al 3,5 % peso/volume e un tenore di materia proteica non inferiore al 3 % peso/volume.

Il latte deve essere raccolto entro 48 ore dalla prima mungitura.

Il latte consegnato allo stabilimento di trasformazione deve avere una temperatura non superiore a 10°C, e viene conservato ad una temperatura non superiore a 6°C. Prima della sua lavorazione il latte crudo viene sottoposto a trattamento di pastorizzazione o termizzazione. Laddove sia registrata una caratteristica ipoacida del latte manifestata da un pH superiore o uguale a 6,60 è consentita la pratica della prematurazione del latte, che consiste nel conservare in stoccaggio il latte ad una temperatura compresa tra gli 8 e i 12°C per 12/24 ore.

È altresì consentito un trattamento termico precedente alla prematurazione del latte.

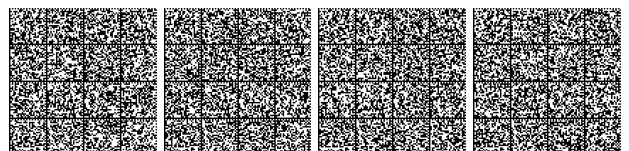
La pastorizzazione del latte per la produzione di un formaggio a brevissima maturazione, come lo Squacquerone di Romagna DOP, avviene secondo il metodo HTST, un trattamento termico in flusso continuo per 15 secondi a temperature di 71,7°C.

Può essere inoltre applicato il metodo di pastorizzazione LTLT, o trattamenti termici equivalenti.

In alternativa alla pastorizzazione, si può applicare la termizzazione, in tale caso il saggio della fosfatasi darà reazione positiva.

5.2 - *Fasi di trasformazione*

Riscaldamento:

il latte pastorizzato o termizzato va portato a una temperature di coagulazione compresa tra 35° e 40°C.

Acidificazione:

per consentire la produzione e maturazione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP si aggiungono, sotto forma di innesti, batteri lattici autoctoni, provenienti e ottenuti nell'area di cui all'art. 3.

L'innesto naturale deve avere una acidità non superiore a 16° SH su 50 ml ed essere utilizzato entro 4 giorni dalla sua preparazione.

La specie batterica utilizzata per innestare la fermentazione è lo Streptococcus thermophilus.

Coagulazione:

si ottiene utilizzando caglio di vitello liquido con titolo presamico tra 1:10.000 e 1:40.000 nella quantità compresa fra 15 e 50 ml per HI di latte in tempi compresi tra 10 e 30 minuti.

Il caglio di vitello impiegato deve presentare un contenuto minimo pari al 75% di chimosina. A coagulazione avvenuta si procede alla rottura della cagliata fino all'ottenimento di grumi della grossezza di circa una noce.

Il coagulo deve essere in grado di incorporare nelle sue maglie una quantità di umidità in modo da conferire la tipica cremosità e spalmabilità, per questo dopo la rottura la cagliata viene lasciata riposare per un tempo non inferiore ai 5 minuti.

Formatura:

La fase seguente, denominata «formatura», consiste nello scarico della cagliata all'interno di appositi stampi forati che vengono rivoltati almeno una volta nel corso delle 24 ore al fine favorire la separazione del siero.

Gli stampi vengono lasciati a temperatura ambiente per un tempo massimo di 3 ore, dopodiché vengono posti in una cella a temperatura refrigerata non superiore ai 15°C.

Salatura:

viene effettuata in salamoia al 16-24% di cloruro di sodio. La salamoia, durante il processo di salatura, deve essere mantenuta ad una temperatura inferiore a 20°C. II tempo di permanenza del

formaggio in salamoia è compreso tra 10 e 40 minuti per 1 Kg di prodotto. Il processo di salatura è anche ammesso, in aggiunta o sostituzione al precedente, con l'aggiunta di cloruro di sodio nella misura da 400 a 800 grammi per ogni 100 litri di latte, esclusivamente prima della fase di cagliatura.

Maturazione:

si compie in un intervallo di tempo compreso tra 1 e 4 giorni in ambienti con temperature di 3-6°C.

Confezionamento:

Lo Squacquerone di Romagna DOP deve essere confezionato all'interno della zona indicata all'articolo 3. II formaggio Squacquerone di Romagna DOP è confezionato in contenitori di materiale plastico e/o con involucri protettivi di carta.

Sulla confezione dove essere riportata la corretta dicitura prevista dal presente disciplinare.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

L'area interessata alla produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è caratterizzata da suoli in aree morfologicamente rilevate della pianura alluvionale, ad alterazione biochimica con riorganizzazione interna dei carbonati.

L'uso dei suoli, da un punto di vista agricolo, prevede cerealicoltura, foraggicoltura e colture specializzate intensive. Le elevate rese delle produzioni agricole non comportano la necessita di supporti energetici consistenti.

I suoli di queste aree sono piuttosto profondi, a tessitura fine e media, con buona disponibilità di ossigeno, calcarei o non calcarei in superficie e calcarei negli orizzonti profondi. Questi suoli si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura media, solitamente organizzati in strati o con laminazioni. Rispetto agli stessi suoli originari, i suoli si sono differenziati per alterazione di tipo biochimico, incipiente o debolmente sviluppata a causa dell'epoca relativamente recente a cui risale la fine della deposizione dei sedimenti. Oltre che per le lavorazioni agricole e per l'incorporamento di sostanze organiche negli orizzonti superficiali, il differenziamento in orizzonti risulta innanzi tutto dalla riorganizzazione delle particelle di suolo per l'attività biologica, ad opera di radici e animali scavatori.

II clima che caratterizza le zona di produzione dello Squacquerone di Romagna DOP prevede un regime termico temperate subcontinentale. Le temperature medie annuali diminuiscono dalla fascia costiera verso occidente da 14 a 12°C, mentre le precipitazioni tendono ad aumentare variando da 650 a 800 mm, annui. Le piogge sono concentrate nel periodo autunno - primaverile. L'alternarsi di stagioni piovose e di periodi caldi e secchi, favorisce inoltre la solubilizzazione e la mobilizzazione dei sali solubili e la riorganizzazione all'interno del suolo dei precipitati cartonatici, sotto forma di cristalli, concrezioni, concentrazioni soffici.

Quell'area fin dai tempi più lontani, vedeva la presenza di aziende agricole caratterizzate soprattutto da produzioni vegetali, e l'allevamento dei pochi capi aveva la duplice funzione da latte e da lavoro. Il latte usato per il consumo umano, veniva in parte trasformato in Squacquerone di Romagna per consentirne una maggiore conservabilità nel tempo e aveva la funzione di integrare, attraverso lo scambio di prodotti, il reddito dell'agricoltore.

Le caratteristiche del formaggio Squacquerone, in particolare la sua cremosità ed elevata spalmabilità dovute alla mancanza di nervo, sono una conseguenza del tipo di latte impiegato nella produzione del formaggio, un latte che acquista proprietà particolari e risulta essere povero in proteine e grassi in virtù del regime alimentare delle bovine e sul quale ha impatto determinante la indicata zona geografica delimitata.

Infatti a precisazione, le qualità specifiche dei foraggi coltivati integralmente nella zona geografica delimitata all'art.3, ricchi in zuccheri e in fibra altamente digeribile, determinano un regime alimentare caratteristico per le bovine, contraddistino da un basso livello di apporti energetici provenienti da grassi ed amidi, compensato dall'energia apportata da questi foraggi tipici della zona.

In tal modo si ottiene un latte povero di proteine e grassi che determina la caratteristica tipica dello Squacquerone ovvero la mancanza di nervo. Ne sono conseguenza le caratteristiche organolettiche descritte all'art.2, tra cui la consistenza morbida e cremosa della pasta, un sapore dolce con una punta acidula ed altresì un aroma delicato con una nota erbacea.

Le tecniche di produzione sono rimaste molto simili a quelle del passato e devono prevedere tempi di lavorazione che cambiano con la stagione: maggiori in inverno e più brevi in estate in modo da evitare il più possibile il problema della gessatura del formaggio, ovverosia una compattezza eccessiva della pasta. Grazie alle caratteristiche della materia prima e all'applicazione delle tecniche di produzione tradizionali i produttori di Squacquerone di Romagna riescono ad avere un prodotto con parametri adeguati: un formaggio dal colore bianco madreperla, dalla consistenza cremoso-gelatinosa, dal gusto e aroma spiccato di latte.

Gli studi inerenti il formaggio Squacquerone di Romagna DOP, prodotto nell'area tipica, iniziarono nel 1999 e in particolare vennero approfondire le ricerche inerenti la microflora lattica tipica di questo formaggio, prelevando campioni di latte, cagliata, innesti naturali e formaggio durante la lavorazione. I campioni, raccolti in un arco di tempo di alcuni mesi con l'intento di verificare eventuali differenze stagionali, furono sottoposti a numerose analisi chimico fisiche e batteriologiche, che hanno permesso di definire un quadro abbastanza preciso delle caratteristiche salienti del latte, della tecnologia di lavorazione e soprattutto della composizione quali-quantitativa dei migliori innesti naturali utilizzati. In merito a questo, si è potuto constatare una indubbia uniformità di specie batteriche presenti, dovute al legame con l'ambiente della zona tipica di produzione. Dal punto di vista tassonomico la specie riscontrata in tutti gli innesti naturali studiati c che quindi caratterizza la microflora lattica tipica del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è lo Streptococcus thermophilus. I vari biotipi isolati mostrano peculiari caratteristiche fisiologiche e biochimiche non sovrapponibili a quelle

dei ceppi selezionati delle collezioni internazionali, evidenziando ancora una volta l'unicità e la tipicità delle collezioni batteriche proprie delle differenti aree geografiche, dove la selezione naturale ha operato e favorendo la colonizzazione di poche e ben definite specie con caratteristiche genotipiche e fenotipiche particolari. I biotipi autoctoni di Streptococcus thermophilus dotati di caratteristiche e attitudini per lo Squacquerone di Romagna DOP sono stati isolati da alcuni campioni di latte crudo prelevati in numerose stalle della zona tipica di produzione del formaggio, sono pertanto di origine autoctona e costituiscono nel loro insieme l'associazione microbica tipica che la selezione naturale e operata dall'uomo, hanno indotto nella particolare nicchia ecologica che caratterizza questi territori.

Le prime tracce certe e documentate della produzione di formaggio Squacquerone risalgono al 1800 come dimostra la corrispondenza inviata dal cardinale Bellisomi vescovo di Cesena, al vicario generale della diocesi cesenate (15 febbraio 1800) dove si chiedono informazioni su una partita di Squacquerone proveniente dalla Romagna.

Art. 7.

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) 1151/2012.

L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Kiwa Cermet Italia Spa con unico socio - Via Cadriano, 23 - 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO) - Tel. 051 4593303 - Fax 051 763382

Art. 8.

Etichettatura

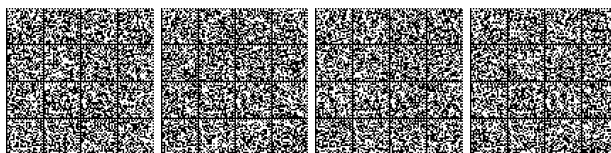
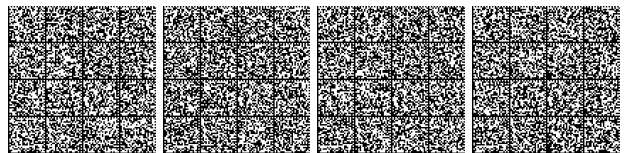
L'imballo primario dello Squacquerone di Romagna DOP è costituito da carta per alimenti o appositi contenitori idonei a contenere il prodotto, caratterizzato dalla particolare consistenza molle e cremosa. Il formaggio ottenuto dall'applicazione del presente disciplinare recherà sulla confezione la dicitura «Squacquerone di Romagna - Denorninazione d'Origine Protetta» o «Squacquerone di Romagna -DOP», accompagnata dal logo comunitario. L'etichetta dovrà inoltre riportare il nome, la ragione sociale e 1'indirizzo dell'azienda produttrice/confezionatrice. Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0"C e +6°C, La temperature massima di conservazione deve essere indicata in etichetta. II marchio, che verrà riportato sull'involucro esterno protettivo del formaggio; corrisponderà alla denominazione: Squacquerone di Romagna in caratteri Sari Extra Bold Inclinato Con colori ammessi blu pantone 2747 e bianco di dimensioni proporzionali alla confezione.

Squacquerone
di Romagna

Sull'involucro è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

16A04901

LOREDANA COLECCHIA, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2016-GU1-154) Roma, 2016 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5° Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

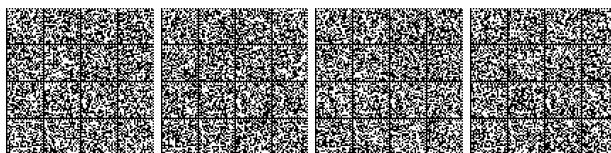
Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.